Sani Sapori BETA

CookBooks

Cupcakes ~ Cheesecake ~ Torte ~ Dolci al Cucchiaio ~ Biscotti

Le Dolci Golosità dell'Arte Pasticcera

~

La Pasticceria nella Cucina di Casa

www.sanisapori.eu

VISIT…

SaniSapori BETA
CookBooks

Le Dolci Golosità dell'Arte Pasticcera

~

La Pasticceria nella Cucina di Casa

*Dedicatato ad **Andaloro Carmela**, una donna che impiega ogni sua giornata in cucina, preparando tanti manicaretti gustosi, che catturano l'attenzione ed appagano ad ogni boccone.*

www.sanisapori.eu

"Le Dolci Golosità dell'Arte Pasticcera"

Sani Sapori CookBooks
Progetto grafico e impaginazione di Girolamo Aloe.

ISBN: 978-1-4709-9796-0

© 2011 di Girolamo Aloe e Sani Sapori.

Indice

5 Prefazione

7 Muffins, Cupcakes e Dolci da Forno

25 Cheesecake, Crostate e Sfoglie

47 Torte

87 Dolci al Cucchiaio e Dessert Freddi

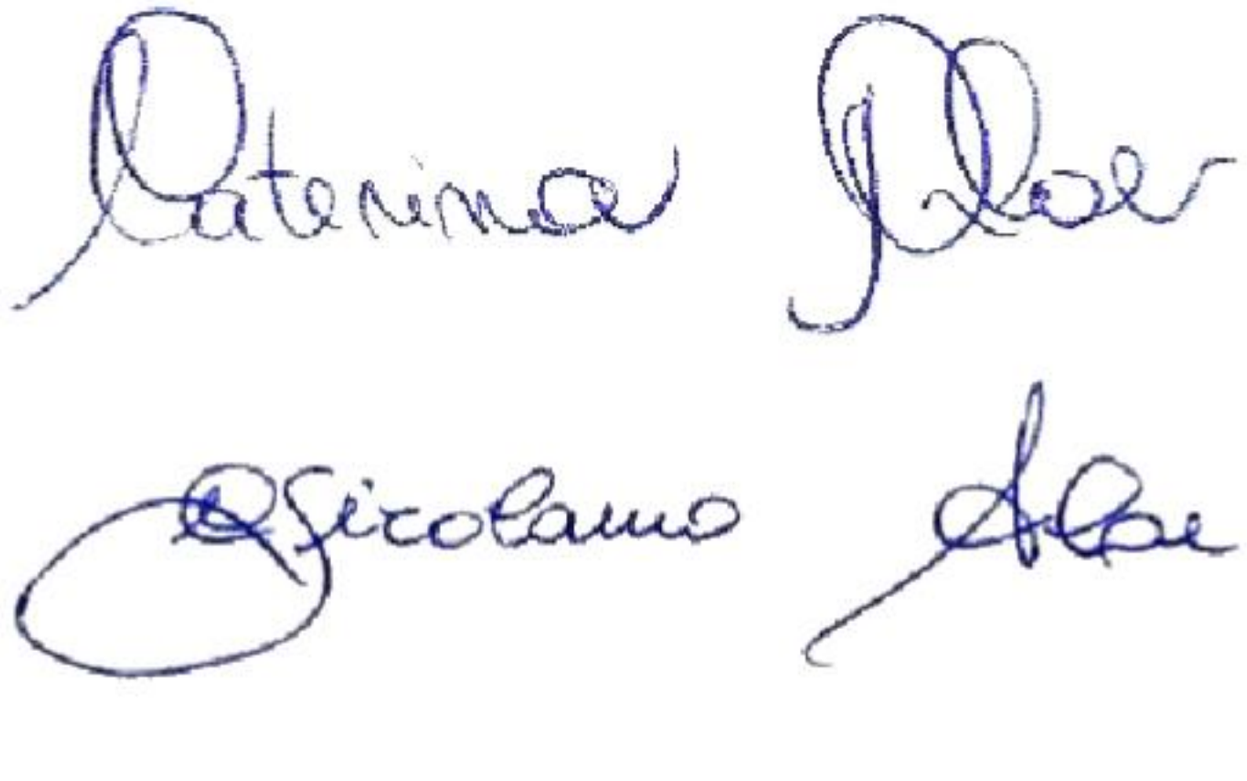
105 Biscotti e Piccola Pasticceria

127 Cuochi

131 Elenco delle Ricette

135 Ringraziamenti

Per Voi dallo Staff di **Sani Sapori**



Se non si ha la pretesa di diventare un cuoco di baldacchino non credo sia necessario per riuscire, di nascere con una cazzaruola in capo, basta la passione, molta attenzione e l'avvezzarsi precisi: poi scegliete sempre per materia prima roba della più fine, che questa vi farà figurare.

- Pellegrino Artusi, La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene, 1881

Prefazione

Sani Sapori porta nelle vostre case il secondo libro della sua linea editoriale legata al Food: Sani Sapori CookBooks. Si tratta di un progetto nato dal desiderio di creare qualcosa che fosse legato al cibo, ma soprattutto dal sacrificio, dalla voglia di fare e di crescere di chi ha riversato sull'idea di Sani Sapori, sogni e speranze.

Le ricette qui presentate, hanno la caratteristica di essere facili da realizzare e la pretenziosità di richiedere ingredienti freschi ed il più possibile preparati al momento. Sani Sapori vuole spingere i propri lettori verso la cultura della cucina basata sui cibi freschi e genuini, che rappresentano proprio ciò di cui abbiamo bisogno. Si dice che la salute viene mangiando ed è proprio da quello che mettiamo nel nostro corpo che dipende il nostro benessere, perchè rappresenta il mattone solido su cui si posa tutta la nostra vita.

Ricette Golose nate nella cucina delle nostre case, da proporre ad amici e familiari. Un viaggio all'insegna dell'Arte Pasticcera che dal forno di casa nostra esplora tante leccornie dolciarie, alla portata di tutti gli amanti della buona cucina, in grado di toccare i cuori di chi ogni giorno si cimenta, nella propria cucina, nella realizzazione di meravigliosi dolci in grado di dare gioia, regalando così sorrisi e felicità ai proprio cari.

E' con questo spirito che la cucina diventa il cuore delle nostre esperienze, dove i dolci dei nostri sogni prendono forma, trasformando i i nostri desideri golosi in delizie appaganti.

"Non smettete mai di cucinare."

Girolamo Aloe

Sani Sapori Founder

"La prima legge della dietetica: se ha un buon sapore, non è per te."

- Isac Asimov

Muffins, Cupcakes e Dolci da Forno

La scoperta di un piatto nuovo è più preziosa per il genere umano che la scoperta di una nuova stella.

- Anthelme Brillat-Savarin, Fisiologia del gusto, 1825

Muffins al Cioccolato Bianco e Lamponi

Ingredienti per 12 Muffins

- *1 cucchiaino di scorza di limone finemente grattugiata*
- *175 g di cioccolato bianco a pezzi*
- *2 cucchiaini di lievito in polvere*
- *240 g di panna acida*
- *80 ml di olio di semi*
- *165 g di zucchero*
- *225 g di lamponi*
- *300 g di farina*
- *2 uova*

Surgelare i lamponi, qualche ora prima, così che durante la cottura possano sciogliesi rilasciando l'aroma nell'impasto. Setacciare la farina con il lievito, aggiungere lo zucchero e mescolare il tutto. In una ciotola alta versare la panna acida, la scorza di limone, l'olio, le uova e mescolare bene fino ad ottenere un composto omogeneo. Unire assieme il composto secco al composto liquido e mescolare finchè non saranno bene incorporati. Aggiungere quindi i lamponi ed il cioccolato bianco, mescolando delicatamente.

Versare l'impasto così ottenuto nei pirottini da muffin ed infornare a 180 °C per circa 40 minuti circa, facendo sempre la prova stecchino. Una volta cotti, farli raffreddare leggermente, estrarli dai pirrottini e servire.

Claudia Panzani

"I lamponi, dolciastri ma con quella nota asprina, si sposano perfettamente con il cioccolato bianco, più delicato e dolce, il tutto amalgamato in questo impasto morbido e umido."

Muffins con Marmellata di Uva Spina

Ingredienti per 12 Muffins

- *1 vasetto di marmellata di uva spina*
- *60 g di olio di semi di mais*
- *125 g di zucchero semolato*
- *3 cucchiaini di lievito*
- *50 g di amido di mais*
- *250 g di farina 00*
- *zucchero a velo*
- *200 ml di latte*
- *1 uovo*

Miscelare assieme farina, amido, zucchero semolato e lievito, aggiungere poi olio, uovo e latte, mescolando molto velocemente finchè il composto non diventa omogeneo.

Negli stampini per muffin o nei pirottini versare una cucchiaiata di composto, aggiungere uno strato di marmellata e ricoprire il tutto con altro composto fino a raggiungere i 2/3 dello stampo.

Cuocere in forno caldo a 180 °C per circa 30 minuti, ricordandosi di fare sempre la prova stecchino.

Una volta cotti, farli raffreddare, estrarli dagli stampini, spolverarli con zucchero a velo e servire.

Claudia Di Nardo

"Questi muffin sono tra i migliori che abbia mai mangiato. Ho aggiunto alla farina un pò di amido di mais per renderli ancora più soffici. Ve li consiglio!"

Muffins alle Castagne con Gocce di Cioccolato Fondente

Ingredienti per 12 Muffins

- *1/2 bustina di lievito per dolci*
- *gocce di cioccolato fondente*
- *125 g di farina di castagne*
- *125 g di farina 00*
- *100 g di zucchero*
- *200 ml di latte*
- *60 g di burro*
- *1 uovo*

Amalgamare assieme uovo, burro fuso intiepidito e latte. In un altra terrina miscelare la farina di castagne, la farina 00, il lievito e lo zucchero. Aggiungere al composto liquido il composto solido setacciato accuratamente. Dopo aver amalgamato bene, aggiungere le gocce di cioccolato.

Versare l'impasto nei pirottini di carta e sistemarli in uno stampo per muffin. Cuocere in forno a 180 °C per circa 30 minuti e lasciare raffreddare su una gratella per dolci.

Ramona Pizzano

"Iniziare la giornata con un'ottima colazione è d'obbligo. Dei bei muffin alle castagne, rendono la colazione a dir poco perfetta."

Muffins di Ricotta e Cioccolato

Ingredienti per 20 Muffins

- *130 g di cioccolato fondente o al latte*
- *1 bustina di lievito*
- *150 g di farina 00*
- *140 g di zucchero*
- *100 g di frumina*
- *250 g di ricotta*
- *100 g di burro*
- *2 uova*

Sbattere le uova con lo zucchero e aggiungere il burro fuso. Setacciare assieme frumina, farina, lievito e aggiungere il tutto all'impasto.

Incorporare la ricotta e poi il cioccolato. Se lo si preferisce, spezzettare il cioccolato con le mani per lasciare i pezzi abbastanza grandi, altrimenti, sbriciolarlo con l'aiuto di un coltello o della mezzaluna.

Mettere l'impasto negli stampini o nei pirottini di carta e cuocere in 180 °C per 20 minuti circa.

Una volta cotti, lasciarli raffreddare e servirli.

Silvia Bianchi

"Il mio frigo offriva una ricotta e tantissimo cioccolato al latte. Era tardi per fare merenda e presto per la cena e così in un'oretta ho avuto il tempo di preparare questi muffins. Sono più buoni tiepidi!"

Focaccia dolce con Ciliegie

Lavare e snocciolare accuratamente le ciliegie facendo attenzione a non romperle completamente. Aggiungere un cucchiaio di zucchero e lasciarle macerare per 10 minuti. In una terrina montare zucchero, buccia di limone, uova e tuorli per un paio di minuti. Aggiungere poi farina, burro ammorbidito, lievito e un pizzico di sale. Amalgare il tutto con uno sbattitore elettrico per almeno 5 minuti. Versare il composto in una teglia di diametro 26 cm, inburrata e infarinata, sistemare sul composto tutte le ciliegie e cuocere in forno a 180 °C per circa 30 minuti.

Ingredienti per la Focaccia Dolce

- *1 buccia di limone grattugiata*
- *1 bustina di lievito per dolci*
- *200 g di farina 00*
- *100 g di zucchero*
- *1 pizzico di sale*
- *500 g di ciliegie*
- *130 g di burro*
- *2 tuorli*
- *2 uova*

Ramona Pizzano

"E' morbidissima, profumatissima e ideale anche al mattino per una simpatica colazione. All'impasto base è possibile sostituire le ciliegie con qualsiasi altro frutto: fragole, mele o pesche."

Yoyo (o Lingue di Gatto) con Crema al Cacao

Ingredienti per 6 Yoyo

- *1/2 bustina di lievito per dolci*
- *1 bustina di vanillina*
- *90 g di farina 00*
- *90 g di zucchero*
- *3 uova*

Ingredienti per la Crema al Cacao

- *4 cucchiai di cacao in polvere*
- *60 g di amido per dolci*
- *1 bustina di vaniglia*
- *200 g di zucchero*
- *scorza di limone*
- *2 tuorli d'uovo*
- *500 ml di latte*
- *100 g di burro*
- *1 uovo intero*

Caterina Aloe

"Una dolce delizia spumosa per una allegra merenda."

Per la crema, mescolare latte, uova e zucchero, unire amido e scorza di limone intera. Aggiungere il burro fuso a bagnomaria e fare addensare su un fornello a fuoco medio, mescolando di continuo. Unire la vaniglia e appena la crema inizierà ad addensarsi aggiungere il cacao in polvere mescolando evitando i grumi, finchè non risulterà molto densa. A questo punto farla intiepidire.

Preparare la pastella amalgamando uova, farina, zucchero, vanillina e lievito. Versare il composto a cucchiaiate ben distanziate, su una teglia rivestita di carta forno e cuocere in forno a 180 °C per 10 minuti circa. Un volta cotti, con l'aiuto di un bicchiere, ritagliare dei cerchi regolari. Spalmare su metà dei cerchi la crema e coprirli con l'altra metà. Con un coltello ben intriso, formare delle righe di crema su ogni yoyo.

Doughnuts al forno, le tipiche Ciambelle di Homer Simpson

Impastare assieme uovo sbattuto, zucchero, vanillina e latte tiepido mescolato al lievito. Incorporare lentamente 300 g di farina. Unire il burro poco per volta ed incorporare lentamente la farina finchè l'impasto non risulterà lucido e morbido. Lasciare lievitare in una ciotola alta al coperto, per 1 ora circa.

Stendere la pasta dandogli uno spessore di 7 mm, ricavare dei cerchi di circa 7 cm di diametro e fare un foro al centro. Porre i dischi su una teglia rivestita di carta da forno, ricoprire con un foglio di pellicola e lasciare lievitare per 1 ora circa.

Cuocere in forno a 200 °C finchè non saranno dorate, controllando sempre la cottura. Una volta cotte, spennellarle con del burro fuso, cospargerle di zucchero semolato e servirle.

Ingredienti per i Doughnuts al Forno

- *scorza di 1 arancia grattugiata*
- *scorza di 1 limone grattugiata*
- *450 g di farina manitoba*
- *100 g di burro morbido*
- *225 ml di latte tiepido*
- *1 bustina di vanillina*
- *80 g di zucchero*
- *1 pizzico di sale*
- *7 g di lievito*
- *1 uovo*

Roberta Chiarello

"Con mio enorme stupore ho ottenuto un risultato grandioso anche senza friggere. Sono divinamente buone e belle da vedere."

Brownies al Caramello Salato

Ingredienti per 2 Teglie da 16x22 cm

- 3 cucchiai di cacao amaro in polvere
- 200 g di cioccolato fondente
- 1/2 cucchiaino di sale
- 200 g di zucchero
- 1 pizzico di sale
- 120 g di farina
- 115 g di burro
- 3 uova

Ingredienti per il Caramello Salato

- 85 g di burro salato
- 200 g di zucchero
- 160 g di panna

Sciogliere a bagno maria il burro con il cioccolato. Amalgamarli e incorporare il cacao. Mescolare uova con zucchero e sale fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso. Amalgamarlo con il composto a base di cioccolato e unire la farina.

Per il caramello, fondere lo zucchero finchè non sarà ambrato, senza mai mescolare ma ruotando il pentolino di tanto in tanto. Togliere dal fuoco ed aggiungere burro salato e panna. Riporre sul fuoco e mescolare finchè il composto non sarà denso e cremoso.

Versare l'impasto nelle teglie imburrate o foderate di carta da forno. Distribuire uniformemente in superficie il caramello, creando un effetto marmorizzato e cuocere in forno a 180 °C per 35 minuti circa. Ua volta cotti, lasciarli raffreddare, tagliarli a quadratini e servire.

Claudia Panzani

"Semplici, pratici, da mangiare con le mani, sono la coccola perfetta per accompagnare, con dolcezza, ogni momento della giornata."

Muffins Zebrati

Ingredienti per 10 Muffins Zebrati

- *2 cucchiai di cacao in polvere*
- *200 ml di olio di semi*
- *1 busta di lievito*
- *200 g di zucchero*
- *300 g di farina*
- *200 ml di latte*
- *4 uova*

Montare le uova con lo zucchero e aggiungere il latte e l'olio, continuando a mescolare. Quando il composto sarà omogeneo, aggiungere gradualmente farina e lievito setacciati assieme. Dividere l'impasto in due parti e mescolare una di esse con il cacao in polvere.

Versare 3 cucchiai di impasto bianco al centro degli stampini per muffins, poi sormontarli con 3 cucchiai di impasto al cacao e continuare così fino ad esaurimento degli impasti. Si formeranno man mano dei centri concentrici. Evitare di scuotere gli stampini e non livellare la superficie.

Cuocere in forno già caldo a 180 °C per 40 minuti circa. Una volta cotti, lasciarli interpidire e servire.

Josephine Alia

"Sono partita dalla ricetta della torta zebrata ed ho così realizzato questi piccoli muffins."

Muffins allo Yogurt e Uvetta

Ingredienti per i Muffins allo Yogurt

- *1 vasetto di yogurt magro*
- *4 cucchiai di olio di mais*
- *1 bustina di lievito*
- *180 g di zucchero*
- *350 g di farina*
- *80 g di uvetta*
- *2 uova*

Josephine Alia

"Dei dolci soffici e gustosi. L'interno è tipico dei muffins e sono squisiti."

Mescolare assieme farina setacciata, zucchero, lievito e creare una fontana. A parte sbattere le uova, unire olio, yogurt e l'uvetta precedentemente ammollata in poco rum.

A questo punto, amalgamare bene i due composti fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Versare il composto negli stampi per muffins e cuocere in forno a 170 °C per 25 minuti circa.

Lasciare raffreddare e torgliegli dagli stampini.

Spolverarli con zucchero a velo e servirli.

Trecce Soffici ricoperte di Zucchero

Ingredienti per 6 Trecce

- 80 g di zucchero semolato
- 210 g di acqua tiepida
- 25 g di lievito di birra
- 50 g di olio di semi
- 500 g di farina 00
- 1 uovo sbattuto
- 12 g di sale

Amalgamare metà farina con olio e 50 g di zucchero, unire poco per volta il lievito sciolto in acqua tiepida e aggiungere il resto della farina. Appena l'impasto risulterà omogeneo unire il sale e continuare ad impastare finchè non sarà liscio ed elastico.

Fare delle palline di pasta, allungarle ed attorcigliarle fino a formare una treccia. Coprire e lasciare lievitare per 1 ora circa.

Spennellare con uovo sbattuto e cospargere con 10 g di zucchero semolato. Cuocere in forno a 200 °C finchè non saranno leggermente dorate. Una volta cotte, lasciarle raffreddare, cospargerle con lo zucchero semolato rimasto e servire.

Roberta Chiarello

"Gustandole, mi sono tornati in mente sapori e profumi d'infanzia. A Parlermo è usanza comune per i bimbi che vanno a scuola, comprare loro le treccine con lo zucchero."

Cupcakes al Cacao con Frosting al Cioccolato Fondente

Ingredienti per 12 Cupcakes al Cacao

- *113 g di burro a temperatura ambiente*
- *2 cucchiaini di estratto di vaniglia*
- *2 cucchiaini di lievito in polvere*
- *50 g di cacao amaro in polvere*
- *200 g di zucchero semolato*
- *1/2 cucchiaino di sale*
- *240 ml di acqua*
- *175 g di farina*
- *2 uova grandi*

Ingredienti per il Frosting

- *1 + 1/2 cucchiaino di estratto di vaniglia*
- *150 g di burro a temperatura ambiente*
- *120 g di cioccolato fondente in pezzi*
- *160 g di zucchero a velo*

Montare il burro con lo zucchero fino ad ottenere un composto gonfio e cremoso. Aggiungere le uova, una alla volta, mescolando finchè il composto non sarà chiaro e spumoso. Amalgamando bene, unire la vaniglia e poi farina, lievito e sale setacciati assieme. Incorporare il cioccolato precedentemente sciolto in acqua calda e mescolare finchè il composto non sarà omogeneo. Versare l'impasto nei pirottini di carta fino a 3/4 e cuocere in forno a 180 °C per circa 20 minuti, facendo la prova stecchino.

Pre il frosting, sciogliere il cioccolato a bagno maria e lasciarlo raffreddare. Amalgamare zucchero, burro e vaniglia fino ad ottenere un composto cremoso ed incorporare il cioccolato fuso.

Lasciare raffreddare i cupcakes e con l'aiuto del sac a poche decorarli con il frosting e servirli.

Claudia Panzani

Muffins al Cacao con Frutta Candita

Ingredienti per 12 Muffins al Cacao

- *120 g di zucchero di canna*
- *2 cucchiaini di lievito*
- *50 g di cacao amaro*
- *frutta candita varia*
- *220 g di farina*
- *120 g di burro*
- *1.8 dl di latte*
- *2 uova*

Mescolare assieme farina, cacao, lievito e zucchero. Fare una fontana e unire uova sbattute, latte e burro fuso. Amalgamare il tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Versare l'impasto ottenuto negli stampi per muffin, riempiendoli per i 2/3. Aggiungere i pezzetti di frutta candita lasciandone uno o due in superficie.

Cuocere in forno a 190 °C per 15 minuti circa.

Una volta cotti, lasciarli raffreddare, toglierli dagli stampi e servire.

Josephine Alia

"Questi muffin sono buonissimi e sofficissimi. Vi consiglio di provarli perchè sono deliziosi. Finiscono subito."

Cupcakes al Cioccolato Fondente e Peperoncino

Ingredienti per 15 Cupcakes

- 100 g di cioccolato fondente fuso
- 1 cucchiaino di peperoncino
- 165 g di zucchero semolato
- 1 cucchiaino di lievito
- 2 cucchiai di cacao
- 190 g di farina
- 125 ml di latte
- 125 g di burro
- 2 uova

Ingredienti per il Frosting e Decorare

- 250 g di cioccolato fondente
- 125 ml di panna fresca
- peperoncini freschi
- 70 g di burro

Claudia Panzani

"Il dolcetto ideale!"

Mescolare burro e zucchero fino ad ottenere un composto cremoso. Incorporare gradualmente le uova. Unire farina e lievito setacciati assieme, cacao, peperoncino e amalgamare bene. Aggiungere latte, cioccolato fuso e mescolare. Versare l'impasto nei pirottini di carta, cuocere in forno a 180 °C per 20 minuti circa e lasciare raffreddare.

Per il frosting, sciogliere a bagnomaria cioccolato fondente, panna e burro fino ad ottenere un composto omogeneo da porre in frigo. Una volta freddo lavorarlo con le fruste per 5 minuti circa.

Con il sac a poche coprire i tortini di frosting e completare decorandoli con un peperoncino. Conservare i cupcakes in frigo fino al momento di servire.

Cupcakes di Patate e Cacao con Nocciole e Tè Matcha

Ingredienti per 6 Cupcakes di Patate

- *1 cucchiaino raso di tè matcha*
- *1 cucchiaio raso di cacao*
- *50 g di granella nocciole*
- *1/2 cucchiano di lievito*
- *burro per i pirottini*
- *70 g di zucchero*
- *120 g di patate*
- *110 g di farina*
- *50 g burro*
- *1 uovo*
- *aceto*

Lessare la patata e farne una purea. Mettere in una ciotola 50 ml di latte con qualche goccia di aceto e lasciare riposare per 10 minuti.

Lavorare il burro con lo zucchero e poi aggiungere la purea di patate, l'uovo e la farina alternata al latte con aceto. Unire il cacao, il tè matcha, 1/2 dose di granella e il lievito sciolto nel latte rimasto.

Versare l'impasto nei pirottini imburrati, guarnire la superficie con la granella di nocciole rimasta e cuocere per circa 20 minuti.

Una volta cotti, lasciarli raffreddare e servire.

Rosaria Orrù

"Mi ha subito stuzzicato l'idea di utilizzare le patate per preparare questi squisiti dolcetti."

La cucina è diventata un'arte, una scienza nobile; i cuochi sono dei gentiluomini.

- Robert Burton, Anatomia della malinconia, 1621

Cheesecake, Crostate e Sfoglie

La sanità degli uomini sta più nell'aggiustato uso della cucina, che nelle scatole e negli alberelli degli speziali.

- Francesco Redi, Consulti medici, 1687

Millefoglie di Pancake farciti con Crema alla Nocciola

Ingredienti per 2 Millefoglie

- *1 cucchiaino di lievito in polvere*
- *1 cucchiaio di zucchero*
- *1 pizzico di sale*
- *100 g di farina*
- *125 g di latte*
- *1 uovo*

Ingredienti per Glassa e Farcitura

- *1 cucchiaio di succo di arancia*
- *50 g di zucchero a velo*
- *1 cucchiaino di rum*
- *crema alla nocciola*

Amalgamare in maniera omogenea, farina, zucchero, lievito e sale mescolati assieme e tuorlo sbattuto unito al latte. Aggiungere l'albume montato a neve e in una padella unta col burro, su fuoco medio, cuocere il composto una cucchiaiata per volta, finchè sulla superficie non si formeranno delle bollicine. Girare e cuocere dall'altro lato fino a dargli un colore scuro ed alla fine lasciarli asciugare in un piattino con carta assorbente. Preparare la glassa all'arancia, amalgamando con la frusta, zucchero a velo, succo d'arancia, rum e porla in frigo.

Preparare la millefoglie disponendo un pancake, uno strato di crema alla nocciola e continuare fino a raggiungere 5 strati di pancake. Ricoprire le millefoglie con la glassa e servire.

Stefania Mistretta

"Ho pensato ad una ricetta veramente golosa, che mi tirasse su di morale, ecco la millefoglie."

Crostata con Pere, Mandorle e Cioccolato alla Cannella

Ingredienti per la Pasta Frolla

- *1 bustina di vanillina*
- *1/2 bustina di lievito*
- *95 g di olio di semi*
- *1 uovo + 1 tuorlo*
- *1 pizzico di sale*
- *100 di g zucchero*
- *300 di g farina*

Ingredienti per Farcire

- *2 manciate abbondanti di mandorle spellate*
- *cioccolata alla cannella*
- *1 + 1/2 pere kaiser*
- *cognac*

Tritare le mandole. Sbucciare le pere, tagliarle a fettine e bagnarle con il cognac.

Per la pasta frolla, disporre la farina a fontana e porre al centro l'uovo più il tuorlo. Aggiungere un pò per volta zucchero, olio, vanillina, sale, lievito ed impastare bene. Porre 2/3 dell'impasto su una teglia di alluminio unta di olio, spianare bene e bucherellare la superficie con la forchetta.

Distribuire le mandorle tritate e adagiarci sopra le fette di pera, posizionandole prima a raggiera e poi con quelle rimaste, riempire gli spazi vuoti. Distribuire cucchiaiate di cioccolata (scaldata per renderla più fluida), spalmandola delicatamente sulle pere. Con il resto dell'impasto ricavare dei bigoli da porre a grata. Ripiegare i bordi e cuocere in forno a 180 °C per 40 minuti, più ulteriori 5 a fuoco spento. Lasciare raffreddare e servire.

Claudia Di Nardo

"Non ho voluto esagerare con il cioccolato, perchè volevo si sentisse il sapore delle pere."

Sfogliatine con Pesche e Crema Frangipane al Cacao

Per la crema frangipane, montare burro con mandorle e zucchero di canna tritati finemente. Setacciare assieme farina, amido, cacao e mescolarli al composto assieme a uova e granella di amaretti.

Stendere la sfoglia ad uno spessore 2.5 mm, ricavare dei dischi uguali di 10 cm di diametro e bucherellarli con la forchetta. Porre al centro un pò di crema frangipane, granella di amaretti, 1/2 pesca. premendola delicatamente in modo da fare uscire la crema dai lati.

Cuocere in forno a 170 °C per circa 20 minuti. Lasciare raffreddare, lucidare con la gelatina, spolverare con del cacao e servire.

Ingredienti per 12 Sfogliatine

- *100 g di gelatina di albicocche*
- *100 g di granella di amaretti*
- *6 pesche tagliate a metà*
- *300 g di pasta sfoglia*

Ingredienti per la Crema Frangipane

- *90 g di zucchero di canna grezzo*
- *70 g di cacao amaro in polvere*
- *25 g di granella di amaretti*
- *95 g di mandorle pelate*
- *7 g di amido di mais*
- *28 g di farina 00*
- *2 uova medie*
- *95 g di burro*

Claudia Panzani

"Mi sono subito innamorata della crema frangipane."

Crostatine all'Albume con Marmellata di Albicocche o More

Ingredienti per la Pasta Frolla

- 120 g di burro morbido
- 250 g di farina 00
- 100 g di zucchero
- 1 scorza di limone
- 1 pizzico di sale
- 1 albume

Ingredienti per Farcire

- marmellata di more di rovo
- marmellata di albicocche

Montare burro con zucchero fino ad ottenere un composto bianco ed omogeneo. Montare a neve l'albume e aggiungerlo al composto, assieme alla scorza di limone grattugiata e amalgamare bene. Mescolando sempre, unire lentamente la farina setacciata, finchè il composto diverrà spumoso. Versare l'impasto in un sac a poche e ricoprire gli stampini uniformemente. Farcire con marmellata di more o di albicocche e chiudere il tutto con delle strisce di frolla disposte in maniera obliqua.

Cuocere in forno ventilato a 180 °C per 20 minuti circa. Una volta cotte togliere dagli stampini, lasciare raffreddare e servire.

Ramona Pizzano

"Questa insolita pasta frolla con soli albumi, si monta e permette di realizzare qualsiasi ricetta con estrema facilità."

Crostata con Amararetti, Mandorle e Marmellata di More

Montare burro con zucchero. Unire le uova sbatture, mandorle tritate e lentamente farina setacciata con cacao, lievito e cannella, mescolando finchè il composto non sarà omogeneo e spumoso. Lasciare riposare in frigo per 2 ore circa. Rivestire la tortiera con due terzi della pasta, stesa con il matterello a circa 3 mm. Sul fondo della pasta disporre un trito di amaretti e mandorle, la marmellata diluita con 2 cucchiai di grappa e chiudere la torta con delle strisce ricavate dal resto della pasta.

Cuocere in forno preriscaldato a 180 °C per circa 25 minuti. Una volta cotta, lasciare raffreddare e servire.

Ingredienti per la Crostata

- *2 cucchiai di amaretti e mandorle*
- *2 cucchiaini di lievito per dolci*
- *1 cucchiaino colmo di cannella*
- *350 g di marmellata di more*
- *75 g di mandorle tritate*
- *15 g di cacao in polvere*
- *2 cucchiai di grappa*
- *250 g di zucchero*
- *1 presa di sale*
- *300 g di farina*
- *150 g di burro*
- *2 uova*

Solema Cereser

"Una ricetta classica ma sempre d'effetto e davvero buonissima!"

Cheesecake di Yogurt e Fragole

Ingredienti per la Base

- *200 g di biscotti secchi*
- *120 g di burro fuso*

Ingredienti per Farcire e Decorare

- *250 g di yogurt alla fragola*
- *250 ml di panna montata*
- *2 fogli di colla di pesce*
- *250 g di mascarpone*
- *fragole fresche*
- *alchermers*
- *zucchero*

Tagliare le fragole e lasciarle macerare con zucchero e alchermers. Tritare i biscotti finemente, versarli in un contenitore e amalgamarli con il burro fuso. Rivestire con il composto una teglia a cerniera e lasciare riposare in frigo.

Per la mousse di yogurt, mescolare dal basso verso l'altro, panna montata, yogurt, mascarpone e la colla di pesce precedentemente ammollata e sciolta in un pentolino con la panna. Per il topping, frullare le fragole con il loro sciroppo di macerazione.

Josephine Alia

"Vi propongo una cheesecake alle fragole, senza cottura."

Disporre sulla base le fragole macerate, private del succo. Spalmare la mousse di yogurt uniformemente e lasciare riposare in frigo per almeno 4 ore. Al momento di servire, decorare con il topping di fragole.

Cheesecake di Ricotta e Fragole

Per la base, amalgamare bene biscotti tritati con burro fuso e stendere il composto sulla teglia con carta da forno. Cuocere in forno a 170 °C per 10 minuti circa, lasciare raffreddare e coprire con uno strato di marmellata di fragole.

Per la crema di ricotta, montare tuorli con zucchero, unire ricotta, mascarpone, farina e mescolare finchè non sarà omogeneo. Montare a neve gli albumi e unirli al composto mescolando lentamente dal basso verso l'alto. Versare la crema sullo strato di marmellata, cuocere in forno a 180 °C per 1 ora circa e lasciare raffreddare.

Per il topping, cuocere a fuoco basso fragole, acqua e zucchero, per 15 minuti, finchè diverrà fluido. Frullarlo con la colla di pesce già ammollata in acqua fredda e versarlo sulla cheesecake. Lasciare riposare in frigo per qualche ora e servire.

Ingredienti per la Base

- 250 g di biscotti secchi (digestive)
- 250 g di marmellata di fragole
- 100 g di burro

Ingredienti per la Crema di Ricotta

- 250 g di mascarpone
- 5 cucchiai di farina
- 250 g di zucchero
- 1 pizzico di sale
- 500 g di ricotta
- 1 tuorlo
- 3 uova

Ingredienti per il Topping di Fragole

- 5 cucchiai di zucchero
- 2 g di colla di pesce
- 2 cucchiai di acqua
- 375 g di fragole

Claudia Panzani

"Un dessert perfetto per tutte le occasioni."

Sfoglie farcite di Mele, servite con Crema Pasticcera

Ingredienti per la Base

- *1 cucchiaio di succo di limone*
- *1/2 cucchiaino di cannella*
- *zucchero di canna*
- *1 rotolo si sfoglia*
- *1 mela grande*

Ingredienti per Farcire e Decorare

- *500 ml di latte freddo*
- *1 bustina di vanillina*
- *1 scorza di limone*
- *100 g di zucchero*
- *50 g di farina*
- *4 tuorli*

Per la crema pasticcera, mescolare lo zucchero ai tuorli e formare un composto morbido. Aggiungere farina setacciata, evitando grumi. Quando il composto sarà omogeneo, versare lentamente il latte freddo, mescolando sempre. Unire scorza di limone, vanillina e mescolando, portare ad ebollizione a fuoco basso. Abbassare la fiamma e lasciare addensare per 2 minuti circa.

Sbucciare e tagliare a dadini la mela, irrorarla con un cucchiaio di zucchero, limone e lasciare marinare per 20 minuti. Ricavare 4 parti uguali di pasta sfoglia e rivestire gli stampini imburrati e infarinati. Versare le mele marinate nella sfoglia e chiudere ermeticamente (a fagottini) con la pasta in eccedenza. Spolverare con zucchero e cuocere in forno caldo a 180 °C finchè non saranno dorati. Lasciare raffreddare e servirli accompagnati con crema pasticcera e una spolverata di cannella.

Stefania Mistretta

"Una dolce di sfoglia semplice e veloce, con una dolce farcitura di mele ed una deliziosa crema pasticcera."

Crostata con farcitura di Amaretti e Ricotta

Per la pasta frolla, mescolare assieme tutti gli ingredienti e lasciare riposare il composto per almeno 30 minuti.

Nel frattempo, preparare il ripieno, mescolando la ricotta fino a renderla cremosa. Montare l'uovo con lo zucchero, unire la ricotta, 200 g di amaretti tritati, il latte di mandorla ed amalgamare bene.

A questo punto lavorare la frolla e dividerla in due parti. Stendere a cerchio le due metà dell'impasto, versare il ripieno agli amaretti e ricotta su una di esse e coprire il tutto con l'altra metà.

Cuocere in forno a 180 °C per 50 minuti circa, finchè la superfice della crostata non sarà ben dorata.

Una volta cotta, decorare con gli amaretti interi rimasti, zucchero a velo e servire.

Ingredienti per la Pasta Frolla

- *1 bicchierino di amaretto*
- *1/2 bustina di lievito*
- *80 g di zucchero*
- *200 g di farina*
- *100 g di burro*
- *1 uovo e sale*

Ingredienti per Farcire e Decorare

- *2 cucchiai di latte di mandorla*
- *200 g di ricotta vaccina*
- *300 g di amaretti*
- *100 g di zucchero*
- *zucchero a velo*
- *1 uovo*

Josephine Alia

"Un connubio dove si esalta il sapore degli amaretti con il retrogusto della ricotta."

Croissant

Ingredienti per i Croissant

- *1 cucchiaino di estratto di vaniglia*
- *290 g di burro per la sfogliatura*
- *buccia grattugiata di 1 arancia*
- *20 g di lievito di birra fresco*
- *260 g di farina manitoba*
- *130 g di farina 00*
- *130 g di farina 0*
- *90 g di zucchero*
- *120 g di acqua*
- *130 g di latte*
- *30 g di burro*
- *10 g di sale*
- *1 uovo*

Stefania Mistretta

"Un dolce risveglio al profumo di cornetti caldi. Poi sono arrivati mio figlio e i ragazzi che abitano di fronte, per la colazione."

Mescolare acqua, lievito, latte. Unire le farine miscelate, uovo, zucchero e impastare. Unire sale, 30 g di burro, vaniglia, scorza d'arancia e fare un panetto omogeneo. Coprirlo con la pellicola e riporlo in frigo per 1 ora. Stendere a quadrato l'impasto. Battere il burro tra due fogli di carta da forno, finchè diverrà un rettagolo e coprire i 2/3 dell'impasto dal basso, lasciando 1 cm di margine ai lati. Piegare la parte superiore dell'impasto sul burro e sovrapporre su questa la parte inferiore col burro. Battere il panetto, così da distribuire il burro e stenderlo a rettangolo con il lato corto in basso e 8 mm di spessore. Piegare verso il centro il lato inferiore, fino a 1/3 e coprire piegando il lato superiore. Girare il panetto di 90°, con il lato aperto a destra. Coprirlo con la pellicola e lasciarlo riposare in frigo per 40 minuti. Ripetere l'operazione per la seconda e la terza piega. In ultimo, fare riposare in frigo per 3 ore. Stendere la pasta per un rettangolo lungo e stretto, alto circa 8 mm, tagliare dei triangoli isosceli larghi 8 cm e alti 15 cm. Praticare un taglio al centro della base di ogni triangolo. Fare i cornetti tirando leggermente i triangoli con le mani e girandoli su se stessi. Avvolgerli stretti dalla base fino alla punta, allargando il taglio centrale. Porre le punte sotto ai cornetti per evitare che si alzino con la lievitazione. Curvarli leggermente e farli lievitare per 3 ore. Spennellarli con uovo e latte mescolati e cuocere in forno ventilato a 200 °C per 5 minuti. Ultimare abbassando la temperatuta a 180 °C.

Cheesecake di Arance e Cioccolato

Ingredienti per la Base

- 100 g di cioccolato fondente
- 250 g di biscotti digestive
- 150 g di burro

Ingredienti per la Crema ai Formaggi

- 100 ml di panna fresca
- 250 g di philadelphia
- 5 cucchiai di farina
- 250 g di zucchero
- 4 uova e 1 tuorlo
- 1 pizzico di sale
- 2 arance

Ingredienti per Glassare e Decorare

- 150 g di cioccolato fondente
- 400 g di zucchero semolato
- 800 ml di acqua
- 120 g di burro
- 1 arancia

Per la base, fondere a bagnomaria burro e cioccolato e mescolarli ai biscotti tritati. Stendere il composto sulla teglia con carta da forno e lasciare riposare in frigo.

Per la crema ai formaggi, montare tuorli con zucchero, unire philadelpia, ricotta, farina, succo e buccia d'arancia, amalgamando bene. Montare gli albumi a neve e unirli al composto, assieme alla panna montata, mescolando dal basso verso l'alto. Versare la crema sulla base, cuocere in forno a 180 °C per 1 ora e lasciare raffreddare.

Per la glassa al cioccolato, sciogliere a bagnomaria cioccolato con burro. Spalmarla sul cheesecake e lasciare rapprendere.

Per decorare, tagliare le arance a fette sottili e cuocerle in acqua bollente e zucchero, per circa 40 minuti. Scolarle, disporle sul cheesecake e servire.

Claudia Panzani

Pastiera Napoletana

Per la frolla, disporre farina con lievito a fontana e unire burro, zucchero e uova. Impastare velocemente e lasciare riposare in frigo per 1 ora. Per la crema di grano, bollire il grano nel latte a fuoco moderato, con burro e buccia d'arancia. Una volta addensata, farla riposare. Per la crema pasticcera, mescolare zucchero ai tuorli fino ad ottenere un composto morbido. Unire farina setacciata, evitando grumi. Quando il composto sarà omogeneo, versare lentamente il latte freddo, mescolando sempre. Unire scorza di limone e mescolando, portare a ebollizione a fuoco basso. Abbassare la fiamma e addensare per 2 minuti circa. Per la crema di ricotta, amalgamare assieme ricotta setacciata, con zucchero, canditi, crema di grano, crema pasticcera e gli albumi montati a neve. Stendere 2/3 della frolla e foderare la tortiera, farcire con crema di ricotta e chiudere con delle strisce di frolla. Cuocere in forno ventilato a 180 °C per 1 ora circa. Una volta cotta, lasciare raffreddare e servire.

Ingredienti per la Pasta Frolla

- 2 cucchiaini di lievito per dolci
- 200 g di zucchero
- 400 g di farina 00
- 1 uovo e 2 tuorli
- 200 g di burro

Ingredienti per la Crema di Grano

- 400 g di grano lessato e buccia d'arancia
- 300 g di latte e 30 g di burro

Ingredienti per la Crema Pasticcera

- 500 ml di latte freddo
- 50 g farina e 4 tuorli
- 1 scorza di limone
- 100 g di zucchero

Ingredienti per la Crema di Ricotta

- 120 g di arancia e cedro canditi
- 500 g di ricotta e 2 albumi
- 250 g di zucchero

Solema Cereser

Cheesecake al Lime e Mirtilli

Ingredienti per la Base

- 250 g di marmellata di mirtilli
- 250 g di biscotti digestive
- 2 cucchiai di zucchero
- 150 g di burro

Ingredienti per la Crema ai Formaggi

- 100 ml di panna fresca montata
- 250 g di philadelphia
- 5 cucchiai di farina
- 250 g di zucchero
- 4 uova e 1 tuorlo
- 1 pizzico di sale
- 500 g di ricotta
- 3 lime

Ingredienti per la Salsa ai Mirtilli

- 1 cucchiaino di maizena
- 5 cucchiai di zucchero
- 375 g di mirtilli

Claudia Panzani

Per la base, mescolare burro fuso, zucchero e biscotti tritati. Stendere il composto su una teglia con carta da forno e cuocere in forno a 170 °C per 10 minuti circa. Lasciare raffreddare e spalmare uno strato di marmellata.

Per la crema di formaggi, montare tuorli con zucchero, unire philadelphia e ricotta, poi farina, succo e scorza grattugiata di lime e amalgamare bene. Montare a neve gli albumi e aggiungerli al composto, assieme a panna montata, mescolando lentamente dal basso verso l'alto. Versare la crema sullo strato di marmellata e cuocere in forno a 180 °C per circa 1 ora. Fare raffreddare e conservare in frigo per alcune ore.

Per il topping cuocere a fuoco basso, per 15 minuti, mirtilli freschi con zucchero, finchè il composto diverrà liquido. Addensare con la maizena. Prima di servire, cospargere il cheesecake con il topping.

Crostatine con Frutta Fresca e Crema Pasticcera

Per la frolla, mescolare velocemente gli ingredienti, fare una palla, avvolgerla nella pellicola e farla riposare in frigo per 1 ora. Per la crema pasticcera, montare tuorli e zucchero fino a farli schiarire, aggiungere farina mescolando sempre, unire un pizzico di sale e i semi di vaniglia, poi il liquore e le scorze di limone. Aggiungere a filo il latte, già scaldato, evitando i grumi. Addensare a fuoco basso per circa 10 minuti e lasciare raffreddare.

Affettare la frutta e porla in frigo. Stendere la pasta allo spessore di 4 mm e farne dei dischi. Foderare gli stampini monoporzione, bucherellare la base, coprire con carta forno e riempire con fagioli secchi. Cuocere le frolle in forno ventilato a 150 °C per 15 minuti circa, finchè non saranno dorate. Lasciarle raffreddare e toglierle dagli stampini. Preparare la gelatina di albicocche, scaldando assieme marmellata e acqua in pari quantità. Farcire ogni frolla con crema pasticcera, decorare con frutta e spennellare con la gelatina. Porre in frigo per 1 ora circa e servire.

Ingredienti per 8 Frolle

- *50 g di zucchero a velo*
- *1 limone grattugiato*
- *200 g di farina 00*
- *50 g di zucchero*
- *100 g di burro*
- *1 uovo e sale*

Ingredienti per la Crema Pasticcera

- *1 cucchiaio di granmarnier*
- *semi di 1 bacca di vaniglia*
- *3 cucchiai di zucchero*
- *2 cucchiai di farina*
- *scorze di limone*
- *500 ml di latte*
- *2 tuorli e sale*

Ingredienti per Decorare

- *fragole, ananas, banane, kiwi*
- *marmellata di albicocche e acqua*

Stefania Mistretta

Pere di Sfoglia con Marmellata e Amaretti

Ingredienti per le Pere di Sfoglia

- *1 rotolo di pasta sfoglia*
- *marmellata di pere*
- *pere kaiser*
- *amaretti*

Ramona Pizzano

"Una pera in sfoglia farcita all'interno con marmellata ed amaretti. Un mix di sapori perfetto e una presentazione impeccabile, un dessert semplicemente delizioso."

Sbucciare le pere con un pelapatate, tagliarle a metà e scavarle al centro. Prendere la pera, poggiarla sulla pasta sfoglia e incidere la forma della pera lasciando un bordo di circa 1 cm. Togliere la pera, disporre sulla sfoglia il ripieno di marmellata e amaretti sbriciolati e spolverare con poco zucchero. Tagliare la pera a fettine orizzontali, incidendola fino in fondo. Alzare la pera tutta intera e appoggiarla sulla sfoglia e sul ripieno. Spennellare la pera con un pò di marmellata sciolta in qualche cucchiaio di acqua. Cuocere in forno per 15 minuti circa a 180 °C.

Cheesecake ai Fichi

Ingredienti per la Base

- *250 g di biscotti secchi integrali*
- *350 g di confettura di fichi*
- *150 g di burro*

Ingredienti per la Crema ai Formaggi

- *100 g di zucchero semolato*
- *150 g di zucchero di canna*
- *5 cucchiai di farina*
- *1 tuorlo e 3 uova*
- *150 g di caprino*
- *1 pizzico di sale*
- *600 g di ricotta*

Ingredienti per Decorare

- *500 g di fichi freschi*
- *gelatina di frutta*

Per la base, amalgamare burro fuso e biscotti tritati. Stendere il composto sul fondo della teglia, rivestita con carta da forno e cuocere in forno a 170 °C per 10 minuti. Lasciare raffreddare e coprire con uno strato di marmellata di fichi.

Per la crema ai formaggi, montare tuorli con gli zuccheri. Unire ricotta, caprino, phildelphia e farina. Unire albumi montati a neve, con sale, mescolando dal basso verso l'alto. Versare la crema sulla base, cuocere in forno a 180 °C per 1 ora e lasciare raffreddare. Spalmare la marmellata rimasta sulla superfice del cheesecake, decorare a reggiera con fichi tagliati a fette e coprire con gelatina di frutta. Lasciare riposare in frigo e poi servire.

Claudia Panzani

"Ai fichi, dolci e succosi, non è possibile resistere!"

Mini Cheesecake al Caffè con Frosting al Mascarpone

Ingredienti per 15 Mini Cheesecake

- *125 g di biscotti secchi al cioccolato*
- *75 g di burro*

Ingredienti per la Crema al Caffè

- *1 tazzina di caffè ristretto*
- *125 g di philadelphia*
- *3 cucchiai di farina*
- *125 g di zucchero*
- *250 g di ricotta*
- *2 uova*

Ingredienti per il Frosting e Decorare

- *1 cucchiaio di caffè ristretto*
- *50 g di zucchero a velo*
- *240 g di panna fresca*
- *230 g di mascarpone*
- *chocaviar venchi*
- *biscottini*

Claudia Panzani

Per la base, amalgamare assieme burro fuso e biscotti tritati. Stendere il composto nei pirottini da muffin e lasciare riposare in frigo.

Per la crema, montare tuorli con zucchero. Unire philadelphia, ricotta, caffè e amalgamare bene. Montare a neve gli albumi e unirli al composto, mescolando lentamente dal basso verso l'alto. Versare la crema nelle basi, cuocere in forno a 180 °C per 30 minuti circa e lasciare raffreddare.

Per il frosting, mescolare mascarpone, zucchero a velo e caffè. Unire delicatamene la panna precedentemente montata. Con l'aiuto di un sac a poche decorare i mini cheesecake con il frosting al mascarpone, aggiungere il chocaviar e i biscottini.

Torta di Frolla con Marmellata ai Frutti di Bosco e Crema di Ricotta

Per la pasta frolla, disporre farina a fontana e porre al centro l'uovo e il tuorlo. Aggiungere un pò per volta zucchero, burro morbido, scorza di limone, lievito, impastare bene e lasciare riposare in frigo per circa 15 minuti. Per la crema di ricotta e yogurt, montare uova con zucchero. Amalgamando bene, unire scorza di limone, ricotta e yogurt. Poi aggiungere la fecola, lentamente, mescolando dal basso verso l'alto.

Stendere la pasta su una teglia con carta da forno, coprire la base con uno strato di marmellata e versare la crema di ricotta e yogurt. Cospargere con gocce di marmellata e decorare con delle stelline di frolla, sottilissime e molto infarinate. Cuocere in forno a 180 °C finchè non avrà preso colore. Una volta cotta, lasciare raffreddare, estrarre dallo stampo, decorare con zucchero a velo e servire.

Ingredienti per la Pasta Frolla

- *1 cucchiaino di lievito vanigliato*
- *scorza di 1 limone grattugiata*
- *1 uovo intero e 1 tuorlo*
- *300 g di farina 00*
- *80 g di zucchero*
- *130 g di burro*

Ingredienti per la Crema e Decorare

- *marmellata ai frutti di bosco*
- *scorza di limone grattugiata*
- *200 g di yogurt alla fragola*
- *2 cucchiai di fecola*
- *150 g di zucchero*
- *zucchero a velo*
- *400 g di ricotta*
- *4 uova*

Roberta Chiarello

"Delicatissima."

La cucina è l'arte più antica, perché Adamo è nato a digiuno.

- Anthelme Brillat-Savarin, Fisiologia del gusto, 1825

Torte

Invitare qualcuno a pranzo vuol dire incaricarsi della felicità di questa persona durante le ore che egli passa sotto il vostro tetto.

- Anthelme Brillat-Savarin, Fisiologia del gusto, 1825

Torta Soffice Cioccolato e Pere

Sbattere uova con zucchero e unire olio, scorza di limone, farina setacciata con maizena e per ultimo lievito e vanillina. Continuando a mescolare, aggiungere il latte fino a rendere l'impasto morbido ma non liquido. Sbucciare e tagliare la pera a piccoli pezzi, tagliare il cioccolato a pezzettini o a scaglia e unire il tutto all'impasto. Cuocere in forno a 180 °C per 35 minuti, in una teglia imburrata e infarinata. Lasciare raffreddare, cospargere di zucchero a velo e servire.

Ingredienti per la Torta

- *1/2 bicchiere di olio extravergine di oliva*
- *100 g di cioccolato extra fondente*
- *1 bustina di vanillina*
- *1 bustina di lievito*
- *scorza di 1 limone*
- *80 g di zucchero*
- *100 g di maizena*
- *100 g di farina*
- *1 pera grande*
- *2 uova*
- *latte*

Silvia Bianchi

"Le pere si posano sul fondo e restano umide mentre il resto della torta è morbido e cioccolatoso."

Torta di Rosa al Limone

Ingredienti per la Torta di Rosa

- 100 g di olio di semi di mais
- 200 g di zucchero semolato
- 160 g di fecola di patate
- 1 bustina di lievito
- 150 g di farina 00
- 1 pizzico di sale
- zucchero a velo
- 118 g di latte
- 2 limoni
- 3 uova
- sale

Sbattete bene i tuori con lo zucchero, unire l'olio, il latte, la scorza e il succo dei limoni, la farina setacciata con lievito e fecola. Montate a neve ben ferma gli albumi con il sale e unirli delicatamente al composto, amalgamando dal basso verso l'alto per non farli smontare.

Claudia Di Nardo

"Una soffice torta al limone realizzata con un bellissimo stampo per la Torta di Rosa."

Versare l'impasto nell'apposito stampo per la Torta di Rose e cuocere in forno a 180 °C per 40 minuti e ulteriori 5 minuti a fuoco spento.

Quando la torta si sarà raffreddata, toglierla dallo stampo delicatamente, spolverare con zucchero a velo e servire.

Torta alle Arance

Ingredienti per la Base

- *1 cucchiaio di scorza di limone grattugiata*
- *1 cucchino di lievito*
- *150 g di burro fuso*
- *120 g di mandorle*
- *220 g di zucchero*
- *150 g di farina*
- *4 uova*

Ingredienti per lo Sciroppo di Arance

- *225 g di zucchero*
- *125 ml di acqua*
- *2 arance*

Per lo sciroppo di arance, sciogliere zucchero con acqua a fuoco basso, unire l'arancia tagliata a fettine sottili e cuocere per 10 minuti circa. Mettere da parte lo sciroppo e le arance scolate.

Per la torta, montare uova con zucchero, unire farina e lievito setacciati, mescolando lentamente dal basso in alto. Unire burro fuso, mandorle tritate finemente, scorza di limone e amalgamare.

Disporre le fette d'arancia sul fondo e sui bordi della teglia imburrata e rivestita di carta da forno. Versare l'impasto, cuocere in forno a 160 °C per 50 minuti circa e fare intiepidire. Sformare capovolgendo l'impasto su un piatto da portata. Versare lo sciroppo sulla superficie, fare raffreddare e servire.

Claudia Panzani

"Un impasto soffice, leggero, morbido e particolarmente profumato, grazie alla presenza della scorza di limone e delle fette di arancia."

Torta di Grano Saraceno con Marmellata ai Frutti di Bosco

Ingredienti per la Torta

- *3 uova, 1 pizzico di sale e succo di 1/2 limone*
- *125 g di yogurt bianco e 120 g di olio di semi*
- *150 g di marmellata ai frutti di bosco*
- *200 g di zucchero e zucchero a velo*
- *200 g di farina di grano saraceno*
- *1 bustina di lievito per dolci*
- *100 g di farina manitoba*

Montare con un frullatore uova e zucchero finchè il composto non sarà gonfio. Aggiungere lo yogurt, poi l'olio e successivamente le farine setacciate assieme e mescolate ad un pizzico di sale.

Frullare il tutto per almeno una decina di minuti e alla fine aggiungere la bustina di lievito per dolci e il succo di limone. Versare il composto in uno stampo imburrato e infarinato. Cuocere in forno per circa 40 minuti a 180 °C.

Quando la torta sarà fredda, dividerla in 2 e farcirla con la marmellata, preferibilmente ai frutti rossi come: ciliegia, frutti di bosco, amarena, o altro. Spolverizzare con zucchero a velo e servire.

Ramona Pizzano

"Il sapore un pò insolito della base, accanto a quello della marmellata, crea un connubio tanto delizioso quanto sorprendente."

Torta di Sfoglia e Pan di Spagna con Crema Pasticcera

Bucherellare e spolverare di zucchero a velo 2 dischi di pasta sfoglia. Cuocerli in forno a 200 °C per 25 minuti e farli raffreddare. Per il pan di spagna, montare tuorli con zucchero e unire delicatamente albumi montati. Unire fecola e farina setacciati, lievito e vanillina, mescolando dal basso verso l'alto. Cuocere in forno, in teglia imburrata e infarinata, a 200 °C per 40 minuti e fare raffreddare. Per la crema pasticcera, mescolare tuorli, zucchero e maizena. Unire a filo latte caldo con vanillina e mescolando, bollire per 2 minuti. Fare raffreddare e unire la panna montata. Pareggiare i bordi delle sfoglie e pan del spagna e tenere da parte i ritagli. Porre una sfoglia, uno strato di crema pasticcera, sormontare col pan di spagna (bagnato sulle superfici con il latte caldo) e un'altro strato di crema. Coprire con l'ultima sfoglia e cospargere i bordi con la crema rimasta. Mescolare i ritagli di sfoglia sbriciolati con granella di nocciole e farli aderire ai bordi. Cospargere di zucchero a velo e servire.

Ingredienti per la Torta

- *100 g di granella di nocciole*
- *zucchero a velo e latte caldo*
- *2 rotoli di pasta sfoglia*

Ingredienti per il Pan di Spagna

- *30 g di fecola di patate*
- *1/2 bustina di lievito*
- *1 bustina di vanillina*
- *100 g di zucchero*
- *2 uova + 1 tuorlo*
- *75 g di farina*

Ingredienti per la Crema Pasticcera

- *4 cucchiai di farina di maizena*
- *125 ml di panna da montare*
- *1 bustina di vanillina*
- *250 g di zucchero*
- *10 tuorli di uova*
- *500 ml di latte*

Claudia Panzani

Torta di Mele e Crema di Mandorle

Ingredienti per la Base

- *2 cucchiai di marmellata di albicocche*
- *1 cucchiaino di cannella e 9 amaretti*
- *4 cucchiai di liquore amaretto*
- *1 cucchiaio di succo di limone*
- *600 g di mele già pulite*
- *3 cucchiai di zucchero*
- *400 g di pasta frolla*

Ingredienti per la Crema di Mandorle

- *latte di mandorle e 1 pizzico di sale*
- *70 g di mandorle tritate finemente*
- *60 g di zucchero e 50 g di fecola*
- *1 uovo + 1 tuorlo*

Ingredienti per Decorare

- *marmellata di albicocche e acqua*
- *mandorle a lamelle*

Tagliare le mele a cubetti e cuocerle a fiamma alta con il succo di limone, lo zucchero e il liquore, finchè il liquido non sarà evaporato e le mele cotte. Per la crema di mandorle, montare uova con zucchero e unire fecola e latte di mandorle. Per la gelatina di albicocche, scaldare assieme marmellata e acqua in pari quantità.

Stendere la frolla su carta forno, adagiarla nella teglia e cospargere con 2 cucchiai di marmellata riscaldata. Porre uno strato di amaretti tritati e su di essi adagiare le mele coprendo il tutto con crema di mandorle. Cuocere in forno a 180 °C per 30 minuti circa, facendo la prova stecchino. Cospargere la torta di mandorle a lamelle e lasciare cuocere per altri 10 minuti.

Lasciare raffreddare, spennellare la torta con gelatina di albicocche e servire.

Solema Cereser

Torta Soffice al Doppio Impasto

Ingredienti per la Torta

- *scorza di limone grattugiata*
- *1 busta di lievito per dolci*
- *1 bustina di vanillina*
- *220 g di zucchero*
- *250 ml di latte*
- *250 g di farina*
- *150 g di burro*
- *40 g di cacao*
- *3 uova*

Mescolare il burro fuso con 200 g di zucchero e unire uova, scorza di limone, vanillina e sale. Unire poco per volta farina setacciata con il lievito e amalgamare bene fino ad ottenere un composto omogeneo.

Dividere l'impasto in due parti, una parte più grande e una più piccola. Aggiungere alla parte più piccola 20 g di zucchero, cacao, latte e amalgamare bene.

Versare nella tortiera, l'impasto chiaro e poi delicatamente l'impasto al cacao e con l'aiuto di un coltello o forchetta, creare degli intrecci tra i due impasti.

Cuocere in forno a 175 °C per 50 minuti circa. Lasciare raffreddare, decorare a piacere e servire.

Caterina Aloe

"Un dolce semplice, soffice e delizioso, con tanti curiosi effeti marmorei."

Torta di Pane con Amaretti e Gocce di Cioccolato

Ingredienti per la Torta di Pane

- *3 cucchiai di liquore all'amaretto*
- *1 manciata di gocce di cioccolato*
- *3 cucchiai di cacao amaro*
- *400 g di pane raffermo*
- *240 g di zucchero*
- *10 amaretti*
- *1 l di latte*
- *2 arance*
- *4 tuorli*

Ammollare il pane nel latte per 2 ore circa, avendo cura che si impregni bene assorbendo quasi tutto il latte. Mettere da parte 2 cucchiai di zucchero, strizzare il pane e amalgamarlo con i tuorli e il resto dello zucchero. Aggiungere succo e scorza grattugiata delle arance, amaretti sbriciolati, liquore all'amaretto, cacao amaro, gocce di cioccolato ed amalgamare bene in tutto.

Versare il composto in un stampo imburrato e infarinato, cospargere la superfice con lo zucchero messo da parte e cuocere in forno a 180 °C per 50 minuti circa.

Una volta cotta, lasciare raffreddare e servire.

Silvia Bianchi

"Non preoccupatevi se tolta dal forno sarà umida e sembrerà un pò cruda. Non sarà cruda, ma semplicemente così. L'ideale è mangiarla fredda."

Pigna, dolce tipico irpino

Ingredienti per la Pigna

- 1 bicchiere di liquore strega
- 25 g di lievito di birra
- limone grattugiato
- 300 g di zucchero
- 750 g di farina 00
- 100 g di burro
- vanillina
- 5 uova

Ingredienti per il Panetto

- 250 g di farina
- 15 g di lievito
- 200 g di latte

Per il panetto, impastare latte, farina, lievito e lasciarlo lievitare per almeno 10 ore.

Per la pigna, disporre la farina a fontana e unire uova, liquore, zucchero, burro fuso, lievito, limone grattugiato e vanillina. Amalgamare per un paio di minuti, unire al centro il panetto e impastare il tutto energicamente per circa 20 minuti.

Sistemare l'impasto in uno stampo a ciambella e lasciare lievitare per circa 12 ore. Se lo si preferisce è possibile incorporare sopra l'impasto delle uova sode. Quando avrà raddoppiato il suo volume, cuocere in forno a 180 °C per circa 40 minuti.

Ramona Pizzano

"Il sapore è quello d'altri tempi e la casa sarà invasa da un profumo fantastico. La lievitazione sarà molto lenta, quindi non allarmatevi."

Torta Cioccolato, Cannella e Uvetta

Ingredienti per la Torta

- 250 g di farina 00 e 100 g di frumina
- gocce di cioccolato fondente
- 1 bicchiere di succo di arancia
- 40 g di cioccolato fondente
- 1 cucchiaio di cacao amaro
- 250 g di zucchero semolato
- 1 cucchiaino di cannella
- 1 manciata di uvetta
- 1 bustina di lievito
- 1 bicchiere di olio
- 3 uova e brandy

Ingredienti per Guarnire

- 50 g di di zucchero a velo e 1 cucchiaio di acqua

Claudia Di Nardo

"Ho decorato con glassa di zucchero."

Ammollare l'uvetta nel brandy. Montare uova con zucchero, unire farina, frumina e cacao setacciati assieme. Amalgamare bene il composto a succo d'arancia filtrato, gocce di cioccolato, cannella e lievito e cioccolato precedentemente fuso con l'olio.

Versare il composto in un stampo imburrato e porre delicatamente in superfice le uvette strizzate e leggermente infarinate.

Cuocere in forno già caldo a 180 °C per 1 ora circa e 5 minuti a fuoco spento, lasciare raffreddare e sformare.

Decorare, con un sac a poche, usando una guarnizione di zucchero a velo mescolato con acqua.

Torta alla Cannella

Per la torta, montare uova con zucchero, aggiungere le farine setacciate, la cannella e unire poco per volta il latte. Aggiungere il lievito e amalgamare bene. Cuocere in forno a 170 °C per 40 minuti circa e lasciare raffreddare. Per la glassa alla cannella, mescolare zucchero e cannella, aggiungendo acqua poco per volta in modo da ottenere una glassa abbastanza densa. Lasciarla raffreddare e versarla sulla torta.

Ingredienti per la Torta alla Cannella

- *1 + 1/2 cucchiaio di cannella*
- *100 g di fecola di patate*
- *1 bustina di lievito*
- *200 g di zucchero*
- *1 pizzico di sale*
- *150 ml di latte*
- *200 g di farina*
- *3 uova*

Ingredienti per la Glassa

- *zucchero a velo*
- *cannella*
- *acqua*

Josephine Alia

"Se amate la cannella come me dovete assolutamente provare questa torta."

Tortini di Yogurt e Mele

Tortini di Yogurt e Mele

- *1/2 cucchiaino di lievito per dolci*
- *3 cucchiai di olio di semi*
- *40 g di zucchero di canna*
- *100 g di yogurt bianco*
- *1 scorza di limone*
- *1 pizzico di sale*
- *3 mele renetta*
- *60 g di farina*
- *1 uovo*

Mescolare in una ciotola la farina con il lievito, un pizzico di sale e lo zucchero. Unire ed amalgamate un uovo, l'olio e lo yogurt bianco.

Successivamente aggiungere le mele tagliate a cubetti e la scorza di limone.

Versare il tutto nei pirottini di carta e sistemarli nelle teglie per muffin. Cuocere in forno già caldo a 180 °C per circa 20 minuti.

Lasciare raffreddare, cospargere di zucchero a velo e servire.

Ramona Pizzano

"Il mio consiglio è di accompagnarle ad un ottimo tè verde al limone. Vi assicuro che un dolce risveglio è garantito."

Torta di Pasta Brisée con Ciliegie

Ingredienti per la Torta

- *1 cucchiaio di pectina addensante per marmellate*
- *1 cucchiaio di marmellata di ciliegie*
- *2 cucchiai di zucchero gelificante*
- *680 g di ciliegie sciroppate*
- *450 g di pasta brisée*
- *6 biscotti tritati*

Sgocciolare le ciliege e portare ad ebollizione lo sciroppo aggiungendo zucchero e pectina, fino ad addensarlo. Unire marmellata, ciliegie e lasciare raffreddare.

Stendere la pasta brisée in 2 cerchi e porne uno sulla teglia rivestita di carta da forno. Fare uno strato di biscotti tritati e unire le ciliegie precedentemente preparate. Coprire con l'altro cerchio di pasta brisée, sigillare bene il bordo, spennellare con il latte, bucherellare la superficie con una forchetta e cuocere in forno preriscaldato a 200 °C per 30 minuti circa.

Lasciare raffreddare, spolverare di zucchero a velo e servire.

Solema Cereser

"In un supermercato austriaco ho trovato le ciliegie sciroppate, diverse da quelle vendute in italia, ed ho deciso di fare questo dolce."

Torta Soffice al Cioccolato Fondente con Zucchero a Velo

Ingredienti per la Torta

- 250 g di cioccolato fondente
- 1 bustina di lievito per dolci
- 100 g di zucchero
- 200 g di farina 00
- zucchero a velo
- 100 g di burro
- 100 g di latte
- 4 uova
- sale

Sciogliere a bagnomaria il cioccolato fondente con il burro ed aggiungere latte e zucchero mescolando bene. Lasciare raffreddare ed unire farina e lievito setacciati assieme. Sbattere le uova e aggiungerle al composto, amalgamando bene.

Rivestire la teglia di carta da forno e versare il composto all'interno. Cuocere in forno a 180 °C per 20 minuti circa. Una volta cotta, lasciare raffeddare, cospargere di zucchero a velo e servire.

Caterina Aloe

"Una torta al cioccolato, sana e genuina, da dare alla mia bambina in tutta tranquillità. Una squisitezza veramente morbida e semplice."

Dacquoise alle Nocciole con Crema al Cioccolato

Per i dischi meringati, montare albumi a neve con lo zucchero, unire delicatamente fecola e nocciole. Con l'aiuto di un sac a poche creare una spirale di meringa su dischi di carta da forno posizionati sulle teglie, lasciando un margine di 1 cm dal bordo. Cuocerli in forno per 1 ora e 30 minuti e lasciarli intiepidire. Per la crema, sciogliere, a fuoco medio, lo zucchero con 1.2 dl di acqua. Sobollire per qualche minuto, unire i tuorli sbattuti e amalgamare. Unire lentamente cioccolato sciolto a bagnomaria, mescolato a vaniglia e burro montato a crema. Continuare a mescolare finchè il composto non sarà morbido e spalmabile.

Posizionare il primo disco, uno strato di crema e continuare fino all'ultimo disco meringato. Decorare la superficie con nocciole tritate grossolanamente o gocce di cioccolato.

Ingredienti per i Dischi Meringati

- *220 g di nocciole macinate finemente*
- *300 g di zucchero semolato*
- *1 cucchiaio di fecola*
- *6 albumi*

Ingredienti per la Crema al Cioccolato

- *1 cucchiaino di essenza di vaniglia*
- *250 g di cioccolato fondente*
- *200 g di zucchero semolato*
- *200 g di burro*
- *6 tuorli*

Claudia Panzani

"Un contrasto tra la morbidezza della crema cioccolatosa e la friabilità dei meringati, profumati alle nocciole."

Tranci di Torta Margherita farcita con Crema di Panna e Nutella

Ingredienti per la Torta Margherita

- 1/2 bicchiere di latte
- 150 g di zucchero
- 150 g di farina 00
- 120 g di fecola
- zucchero a velo
- 70 g di burro
- 1 limone
- 4 uova

Ingredienti per Farcire e Decorare

- panna montata
- farina di cocco
- cacao amaro
- nutella

Per la torta, sbattere tuorli con zucchero, incorporare burro ammorbidito e amalgamare. Unire farina, fecola, lievito, latte e scorza di limone grattugiata. Montare a neve gli albumi con un pizzico di sale e unirli all'impasto delicatamente. Cuocere in forno a 180 °C per 50 minuti circa, in una teglia imburrata e infarinata. Spolverare con zucchero a velo e lasciare raffreddare. Per la crema, mescolare assieme panna montata e nutella. Tagliare la torta a metà e farcirla con la crema di panna e nutella ed una spolverata di farina di cocco. Prima di servire dividerla in tranci e decorarla con cacao amaro e cocco.

Josephine Alia

"Un dolce golosissimo e ben riuscito, dal risultato garantito."

Torta alle Nocciole con Glassa al Cioccolato

Montare le uova con lo zucchero e continuando a mescolare, unire scorza di limone, burro ammorbidito e un pizzico di sale. Unire farina, nocciole, lievito e latte, amalgamando bene.

Versare il composto in una teglia infarinata e imburrata e cuocere in forno a 160 °C per 40 minuti circa, facendo la prova stecchino. Se trascorso il tempo l'impasto risultasse ancora non cotto, tenere la torta ancora 10 minuti nel forno ventilato, in modo tale che possa asciugarsi all'interno.

Per la glassa al cioccolato, sciogliere a bagnomaria cioccolato con burro. Spalmare la glassa sulla torta, cospargere di granella di nocciole e lasciare rapprendere.

Ingredienti per la Torta alle Nocciole

- *200 g di nocciole tostate e macinate finemente*
- *1 bustina di lievito per dolci*
- *scorza di 1/2 limone*
- *200 g di zucchero*
- *200 g di farina*
- *200 g di burro*
- *50 g di latte*
- *2 uova e sale*

Ingredienti per Glassare e Decorare

- *150 g di cioccolato fondente*
- *400 g di zucchero semolato*
- *granella di nocciole*
- *120 g di burro*

Claudia Panzani

"Una torta rustica, non soffice ed estremamente golosa."

Torta di Carote con Glassa al Rum

Ingredienti per la Torta

- 300 g di mandorle pelate tritate
- scorza di 1 limone grattugiata
- 300 g di carote grattugiate
- 300 g di zucchero di canna
- 1 bicchierino di rum
- 30 g di farina 00
- 4 uova

Ingredienti per la Glassa al Rum

- 3 cucchiai di succo di limone
- 200 g di zucchero a velo
- 3 cucchiai di rum

Per la torta, montare uova con zucchero, unire carote grattugiate, mandorle frullate grossolanamente, buccia del limone e liquore. Per ultima unire la farina e amalgamare bene.

Versare l'impasto in uno stampo imburrato e infarinato, cuocere a 180 °C per circa 30 minuti, facendo la prova strecchino e lasciare raffreddare.

Per la glassa al rum, amalgamare assieme zucchero a velo, rum e succo di limone, fino ad ottenere un composto cremoso.

Quando il dolce sarà freddo, coprirlo con la glassa al rum e porlo in frigo per qualche ora prima di servire.

Stefania Mistretta

"Un delizioso dolce di carota, ricoperto con una splendida glassa al rum."

Schwarzwaldenkirsch Torte

Ingredienti per il Pan di Spagna

- 180 g di cioccolato fondente
- 150 g di burro e 1 pizzico di sale
- 1 bustina di vanillina
- 1 bustina di lievito
- 150 g di zucchero
- 150 g di farina
- 6 uova

Ingredienti per la Bagna

- 400 g di marmellata di ciliegie
- 30 g di maraschino

Ingredienti per la Crema Chantilly

- 250 ml di panna fresca da montare
- 60 g di zucchero a velo

Ingredienti per Decorare

- trucioli di cioccolato
- ciliegie sciroppate

Per il pan di spagna, montare tuorli e burro con 80 g di zucchero. Unire delicatamente il cioccolato fuso a bagnomaria, farina setacciata e albumi montati a neve con sale, vanillina e lo zucchero rimanente. Unire il lievito e amalgamare. Cuocere in forno a 170 °C per 50 minuti, in teglia imburrata e infarinata e lasciare raffreddare. Per la crema chantilly, montare la panna e unire zucchero a velo. Tagliare 4 dischi di uguale altezza e bagnarli con marmellata scaldata nel maraschino. Posizionare il primo disco, uno strato di crema, il secondo disco, uno strato di crema, il terzo disco e un'altro strato di crema. Coprire con l'ultimo disco e cospargere il dolce con la crema chantilly rimasta. Decorare con trucioli di cioccolato, ciuffi di panna montata (con l'aiuto di un sac a poche) e ciliegie candite.

Claudia Panzani

Torta Colorata con Creme al Latte

Ingredienti per i Pan di Spagna

- *250 g di cioccolato fondente, 200 g di burro e 8 uova*
- *400 g di farina 00 e 1 bustina di lievito*
- *200 ml di latte e 200 g di zucchero*

Ingredienti per le Creme al Latte

- *4 cucchiai di colorante giallo e 3 di rosso*
- *100 g di zucchero e 40 g di farina 00*
- *500 ml di panna, 400 ml di latte e 2 cucchiaini di vanillina*

Ingredienti per la Bagna

- *2 cucchiai di zucchero e 300 ml di acqua*
- *2 cucchiai di liquore al cioccolato*

Ingredienti per Glassare e Decorare

- *200 g zucchero a velo, 4 cucchiai di acqua e decorazioni per dolci*

Silvia Bianchi

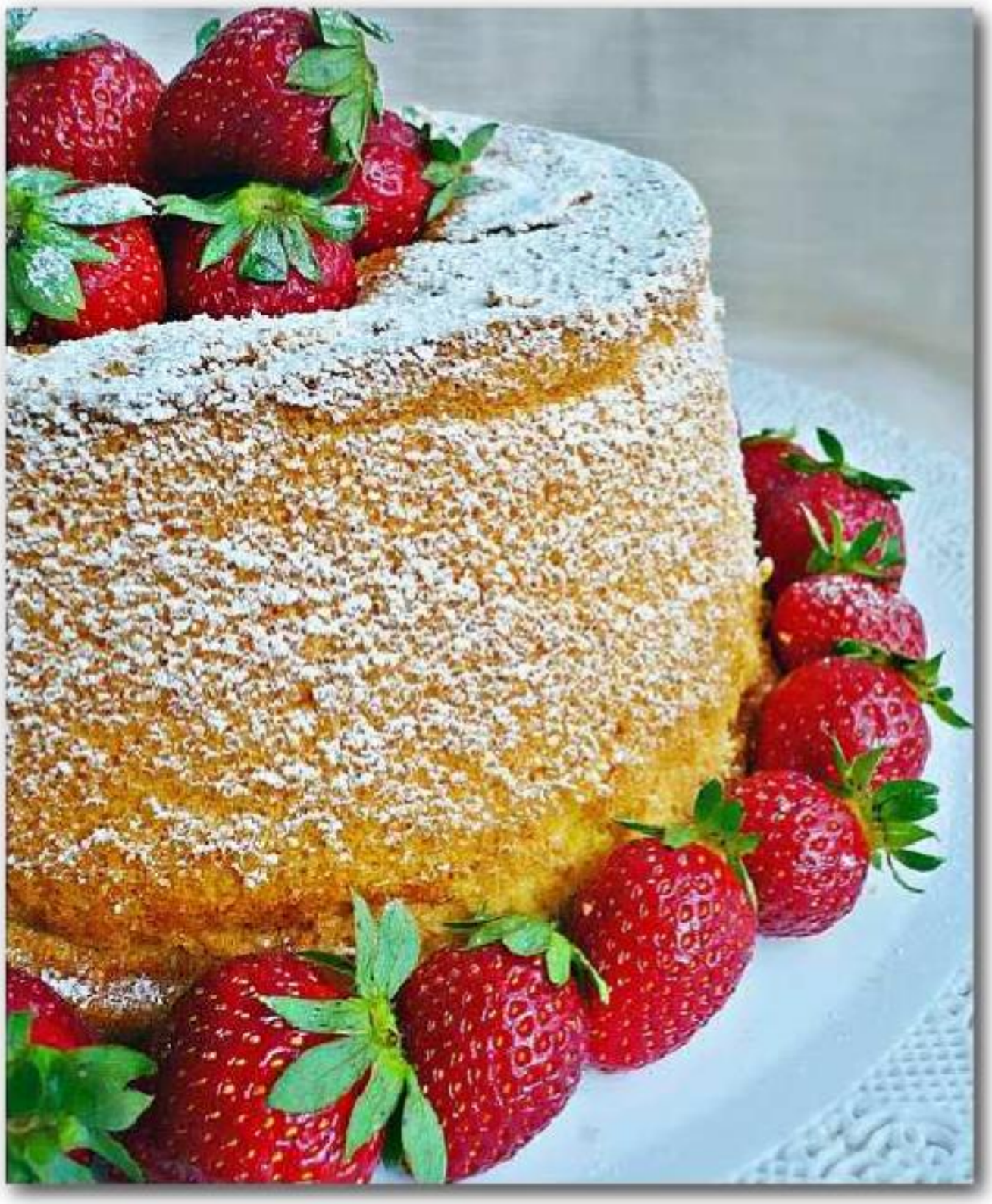
Per i pan di spagna, sciogliere assieme burro, cioccolato fondente e unire latte fino ad ottenere una crema. Mescolare uova con zucchero e unire a 3/5 del composto la crema al cioccolato preparata. Ai due composti così ottenuti unire farina e lievito setacciati assieme e delicatamente gli albumi montati a neve. Cuocerli in forno separatamente a 180 °C per 30 minuti, in teglie imburrate e infarinate. Una volta freddi, ricavare 2 strati chiari e 3 al cioccolato. Per la crema al latte, scaldare il latte e unire farina, vanillina, zucchero setacciato. Fare addensare a fuoco basso, mescolando per 2 minuti e lasciare freddare. Amalgamare con panna già montata e porre in frigo. Mescolare a un terzo della crema 2 cucchiai di colorante giallo, a un'altro terzo 2 cucchiai di giallo e 1 di rosso, all'ultimo terzo 2 cucchiai di rosso. Per la bagna, bollire zucchero con acqua e mescolando unire il liquore al cioccolato.

Cospargere i dischi con la bagna. Su un piatto da portata porre un disco al cioccolato e uno strato di crema al latte. Sormontare con un disco bianco e uno strato di crema gialla al latte. Sormontare con un disco al cioccolato e uno strato di crema arancione al latte. Sormontare con un disco bianco e uno strato di crema rossa al latte. Coprire con l'ultimo disco al cioccolato. Per la glassa, mescolare zucchero a velo con acqua, regolare l'acqua in modo che la glassa non sia troppo liquida o dura, versarla sulla torta e decorare.

Chiffon Cake

Ingredienti per la Chiffon Cake

- 1 bustina di lievito per dolci
- 1 bustina di cremor tartaro
- 120 g olio di semi
- 6 uova extralarge
- scorza di limone
- 300 g zucchero
- 1 pizzico di sale
- 285 g farina 00
- 195 g di acqua
- vaniglia



Ramona Pizzano

"Per una preparazione impeccabile è necessario il cremor tartaro, un agente lievitante fondamentale per tenere gli albumi montati al punto giusto."

Amalgamare assieme, con lo sbattitore elettrico, farina, zucchero, lievito per dolci e sale. Fare un buco al centro e unire olio, acqua, tuorli, vaniglia e scorza di limone. In un'altra ciotola, montare gli albumi a neve con il cremor tartaro e unirli al composto, a mano e delicatamente, facendo attenzione a non smontare il tutto. Versare il composto nello stampo apposito, senza imburrare e cuocere in forno a 160 °C per 50 minuti e a 170 °C per altri 10 minuti. Lasciare raffreddare a testa in giù. Una volta fredda, togliere la torta dallo stampo, farcirla e decorarla come meglio si desidera.

Torta del Diavolo, Devil's Food Cake

Per la base, amalgamare burro, zucchero, semi di vaniglia e un uovo alla volta. Unire farina, bicarbonato, lievito e cacao setacciati assieme e incorporare latte mescolato con acqua e colorante. Amalgamare e cuocere in forno a 180 °C per 45 minuti, in una teglia imburrata e infarinata, facendo la prova stecchino. Lasciare raffreddare e tagliare in 3 dischi. Per la ganache, sciogliere a bagnomaria cioccolato e panna. Unire burro e lasciare rassodare in frigo. Per la copertura, sciogliere cioccolato con burro. Porre il primo disco sul vassoio, uno strato di crema, il secondo disco, un'altro strato di crema, coprire con l'ultimo disco e spalmare la copertura al cioccolato sulla superfice del dolce. Decorare con frutti di bosco e lasciare riposare in frigo fino al momento di servire.

Ingredienti per la Base al Cacao

- *1 cucchiaino di lievito e 80 g di cacao amaro*
- *1 + 1/4 cucchiaino di bicarbonato di sodio*
- *385 g di zucchero e 300 g di farina*
- *125 ml di latte e 80 ml di acqua*
- *1 cucchiaino di colorante rosso*
- *185 g di burro ammorbidito*
- *1 bacca di vaniglia e 3 uova*

Ingredienti per la Ganache Cioccolato

- *120 ml di panna e 165 g di burro*
- *280 g di cioccolato fondente*

Ingredienti per Coprire e Decorare

- *frutti di bosco e 115 g di burro*
- *230 g di cioccolato fondente*

Claudia Panzani

Torta Caprese al Cioccolato Bianco

Ingredienti per la Caprese Bianca

- 100 g di olio extravergine d'oliva
- 200 g di mandorle dolci pelate
- 180 g di cioccolato bianco
- 120 g di zucchero a velo
- 5 g di lievito per dolci
- 1 limone e 5 uova
- 60 g di zucchero
- semi di vaniglia
- 50 g di fecola

Ingredienti per Decorare

- mandorle a lamelle
- zucchero a velo

Frullare le mandorle con zucchero a velo e semi di vaniglia. Unire cioccolato bianco e scorza di limone grattugiati, fecola e lievito setacciati. Amalgamare e unire l'olio a filo. Aggiungere uova e zucchero montati assieme, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto. Cuocere in forno, in una teglia con carta da forno, a 200 °C per 5 minuti, poi a 160 °C per altri 45 minuti. Lasciare raffreddare, sformare e fare riposare per qualche ora. Decorare con zucchero a velo e mandorle a lamelle.

Claudia Panzani

"Una torta più leggera della versione classica e dal sapore più delicato e cremoso, perchè è a base di ciccolato bianco."

Torta di Pasta Sablè con Mele

Per la pasta sablè, impastare a mano tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio da porre in frigo per 30 minuti circa.

Per farcire, tagliare a metà le mele sbucciate, privandole del torsolo. Cuocerle con il coperchio per 10 minuti, nel burro fuso, con zucchero di canna, zenzero e acqua, finchè il fondo di cottura si sarà ritirato. Diluire, a fuoco basso, la marmellata di pesche in poca acqua.

Dividere l'impasto in due parti, stendere la prima parte e foderare una teglia imburrata e infarinata, bucherellando l'impasto con una forchetta. Fare uno strato con marmellata diluita, biscotti sbriciolati e le mezze mele con la calotta rivolta verso l'alto. Coprire e sigillare il tutto con la seconda parte dell'impasto ben stesa. Cuocere in forno a 160 °C per 25 minuti circa, finchè non avrà preso colore.

Ingredienti per la Pasta Sablè

- *50 g di farina di mandorle*
- *150 g di zucchero a velo*
- *270 g di burro freddo*
- *300 g di farina 00*
- *1 pizzico di sale*
- *2 tuorli d'uovo*

Ingredienti per Farcire

- *3 cucchiai di confettura di pesche cotogne*
- *3 cucchiai di zucchero di canna*
- *5 biscotti non troppo dolci*
- *1/2 bicchiere di acqua*
- *zenzero grattugiato*
- *5 mele granny smith*
- *1 noce di burro*

Stefania Mistretta

"Mangiatela perchè è buonissima."

Torta di Pane al Cioccolato e Banane

Ingredienti per la Torta di Pane

- *10 biscotti tipo pan di stelle*
- *3 cucchiai di cacao amaro*
- *400 g di pane raffermo*
- *gocce di cioccolato*
- *240 g di zucchero*
- *1 l di latte*
- *1 banana*
- *3 tuorli*

Ammollare nel latte il pane spezzettato, per 1 ora circa, facendo in modo che il latte lo copra tutto e lo impregni bene. Assicurarsi che il pane abbia assorbito tutto il latte. Se è rimasto del latte in eccesso strizzare il pane con le mani.

Rompere i pezzi di pane un pò più duri, amalgamare bene e unire zucchero, cacao, gocce di cioccolato, semi di vaniglia, banana ridotta in poltiglia e mescolata ai biscotti sbriciolati. Per ultimi incorporare i tuorli d'uovo.

Silvia Bianchi

"Una torta di pane improvvisata, molto golosa, con banane, cioccolato e vaniglia. Non preoccupatevi se resterà un pò umida. E' così che deve essere."

Amalgamare bene, cuocere in forno a 180 °C per 60 minuti circa in una teglia imburrata e infarinata, lasciare raffreddare e servire.

Torta al Cioccolato con Crema alle Nocciole

Per la base, mescolare tuorli con zucchero e latte di mandorla. Unire farina, lievito e sale setacciati assieme, cioccolato fuso a bagnomaria e panna. Amalgamare e unire delicatamente gli albumi montati a neve. Versare il composto nella teglia imburrata e infarinata, porre in forno spento e cuocere a 200 °C per 25 minuti, poi a 150 °C per altri 15 minuti, facendo la prova stecchino. Lasciare raffreddare e tagliare in 3 dischi. Per la crema alle nocciole, mescolare uova con zucchero e unire scorza di limone e 1 bicchiere di latte caldo con le nocciole aggiunte. Unire il latte rimante e fare addensare a fuoco basso. Unire la panna portata a ebollizione e burro fuso. Amalgamare bene e lasciare rassodare in frigo per 40 minuti. Porre il primo disco sul vassoio, uno strato di crema, il secondo disco, un'altro strato di crema, coprire con l'ultimo disco e spalmare il resto della crema sulla superfice del dolce. Per decorare, spolverare di cacao, guarnire con granella di nocciole, cioccolato fondente fuso e nocciole intere.

Ingredienti per la Base al Cioccolato

- *1 + 1/2 cucchiaino di latte di mandorla*
- *180 g di cioccolato fondente in pezzi*
- *1 pizzico di sale e 1 bustina di lievito*
- *105 g di zucchero e 300 g di farina*
- *177 ml di panna fresca e 5 uova*

Ingredienti per la Crema di Nocciole

- *375 g di panna fresca, 500 ml di latte e 135 g di burro*
- *4 cucchiai di zucchero, 1 limone e 4 tuorli*
- *100 g di nocciole tritate finemente*

Ingredienti per Decorare

- *60 g di cacao amaro e 200 g di granella di nocciole*
- *cioccolato fondente e nocciole intere*

Claudia Panzani

Torta di Cioccolato e Nocciole

Ingredienti per la Torta

- 140 g di cioccolato fondente
- 180 g di farina di nocciole
- 30 g di panna fresca
- 100 g di zucchero
- 1 pizzico di sale
- 60 g di burro
- 3 uova

Ingredienti per la Ganache Cioccolato

- 100 g di cioccolato fondente
- 100 g di panna fresca
- 1 cucchiaino di rum

Montare tuorli con zucchero e amalgamare con farina di nocciole. Unire il cioccolato sciolto a bagnomaria con burro e panna, poi delicatamente gli albumi montati a neve, mescolando dal basso verso l'alto. Ultimare aggiungendo qualche nocciola intera. Versare il composto in una teglia imburrata e infarinata, cuocere in forno ventilato a 180 °C per 45 minuti circa e lasciare raffreddare.

Stefania Mistretta

"Un dolce con farina di nocciole veramente stratosferico. Parola di intenditori."

Per la ganache, grattugiare il cioccolato, unire panna scaldata, rum, amalgamare e fare riposare in frigo.

Versare la ganache sulla torta e lasciare riposare in frigo fino al momento di servire.

Tarte Tatin di Mele al Burro Salato

Ingredienti per la Tarte Tatin Di Mele

- *250 g di zucchero di canna*
- *1 rotolo di pasta sfoglia*
- *75 g di burro salato*
- *8 mele golden*

Imburrare con abbondante burro uno stampo per tarte tatin e ricoprire con 3/4 dello zucchero di canna. Disporre ora gli spicchi di mele, formando un primo strato con il dorso delle mele rivolto verso il fondo dello stampo. Cospargere le mele con lo zucchero rimasto e continuare con il secondo strato di mele con il dorso rivolto verso l'alto. Sistemare la casseruola sul fuoco moderato fin quando lo zucchero non si sarà sciolto e caramellato. Successivamente ricoprire il tutto con la pasta sfoglia e cuocere in forno a 220 °C per circa 20 minuti. Dopo la cottura capovolgere la torta su un piatto da portata e lasciare raffreddare. Può essere servita con crema pasticcera, crema inglese o panna montata.

Ramona Pizzano

"E' un must della pasticceria e spesso si realizzano versioni di questa torta con pere e crema inglese o con frutti di bosco e marmellate. Con gli anni, si è passati alla preparazione anche di versioni salate, con l'utilizzo della pasta brisée e sfoglia, abbinate a verdure e formaggi."

Ciambella al Cioccolato con Farina di Riso e Farina di Cocco

Ingredienti per la Ciambella Cioccolato

- 100 g di cioccolato fondente al 90%
- 100 g di zucchero integrale
- 80 g di farina di cocco
- 130 g di farina di riso
- 1 bustina di lievito
- 1 bustina vanillina
- 50 g di olio evo
- 2 uova intere
- 1 filo di latte
- burro

Tenere da parte 1 cucchiaio di farina di cocco. Sbattete uova con zucchero, unire farina di riso, la farina di cocco, lievito, vanillina, olio, un filo di latte e amalgamare. Unire 50 g di cioccolato tagliato a piccoli pezzi e mescolare. Cuocere in forno in una teglia imburrata e infarianta, a 180 °C per 30 minuti e lasciare raffreddare. Sciogliere gli altri 50 g di cioccolato con un filo di latte e versarli sulla superfice della torta, con l'aiuto di una spatola. Decorare con la farina di cocco messa da parte.

Silvia Bianchi

"Ho eletto la farina di riso a mia farina preferita quindi anche oggi eccola come base per questa ciambella al cocco e cioccolato."

Torta di Frolla farcita con Riso al Cioccolato

Ingredienti per la Torta di Frolla

- *1 cucchiaino di lievito*
- *100 g di zucchero*
- *300 g di farina*
- *150 g di burro*
- *2 uova*

Ingredienti per la Farcitura

- *200 g di riso e 1 uovo*
- *120 g di zucchero*
- *800 ml di latte*
- *100 g di burro*

Per la frolla, mescolare burro freddo con zucchero e uova, unire farina, lievito e amalgamare bene, finchè il composto non sarà uniforme ed elastico. Lasciare riposare in frigo per 30 minuti.

Per la farcitura, portare ad ebollizione latte con zucchero, unire il riso e mescolare finchè verrà assordito un pò di latte. Unire il cioccolato e continuare a mescolare finchè il latte non si sarà asciugato. Togliere dal fuoco, unire burro e lasciare raffreddare. Unire l'uovo e amalgamare bene.

Stendere la frolla e adagiarla su una teglia rivestita di carta da forno. Versare la farcitura ed aggiustare ai bordi la frolla in eccesso. Cuocere in forno a 180 °C per 30 minuti circa.

Claudia Panzani

"Non è una vera crostata perchè il ripieno è riso cotto nel latte e cioccolato, amalgamato con un uovo. Questa torta è stata un pò il frutto della mia fantasia."

Torta al Dulce de Leche e Cioccolato

Ingredienti per la Base e lo Sciroppo

- *1 bustina di lievito per dolci, 50 g di acqua e rum a piacere*
- *110 g farina, 60 g di burro fuso e 5 uova*
- *225 g di zucchero e 35 g di cacao amaro*

Ingredienti per la Mousse Cioccolato

- *200 g di cioccolato fondente e 250 g di panna montata*
- *60 g di zucchero, 50 g di acqua tiepida e 2 uova*

Ingredienti per il Dulce de Leche

- *1/2 cucchiaino di bicarbonato, 1 bacca di vaniglia, 150 g di zucchero e 250 g di latte*

Ingredienti per la Ganache Cioccolato

- *150 g di cioccolato fondente, 150 g di panna fresca e 1 cucchiaio di rum*

Per la base, unire alle uova sbattute con 175 g di zucchero, lievito, farina e cacao mescolati assieme e incorporare il burro. Cuocere in forno a 200 °C per 30 minuti, fare freddare e ricavarne 3 dischi. Per la mousse, sciogliere a bagnomaria il cioccolato con acqua, unire e amalgamare i tuorli montati con metà zucchero, poi gli albumi montanti con lo zucchero rimasto, mescolando dal basso verso l'alto. Unire panna montata e porre in frigo. Per il dulce de leche, cuocere a fuoco basso per 1 ora circa, latte, zucchero, vaniglia e bicarbonato, mescolando fino ad ottenere una crema densa e scura. Per lo sciroppo al rum, bollire acqua con 50 g di zucchero e unire il rum. Per la ganache, unire panna e rum al cioccolato fuso. Bagnare i dischi con sciroppo, spalmare sul primo disco il dulce de leche, sormontare con il secondo disco, spalmare la mousse, coprire con il terzo disco e porre in frigo per 30 minuti. Rivestire con la ganache al cioccolato, decorare e lasciare riposare in frigo per 2 ore prima di servire.

Stefania Mistretta

Petersburger Streuselkuchen

Per la frolla, mescolare burro e zucchero, unire l'uovo sbattuto e amalgamare. Unire farina, lievito, sale, cacao. Impastare bene, coprire e lasciare riposare. Per la farcitura, montare il burro con lo zucchero, unire le uova a temperatura ambiente, una per volta. Amalgamare bene e unire la ricotta. Per lo streusel, fondere il burro senza friggerlo e farlo raffreddare. Unire farina, cacao, zucchero e amalgamare fino ad ottenere un composto sbricioloso.

Stendere la frolla e rivestire una teglia imburrata e ricoperta con carta da forno. Versare la farcitura e cospargere con lo streusel. Cuocere in forno a 180 °C per 1 ora e fare la prova stecchino. Lasciare raffreddare, sformare delicatamente e servire.

Ingredienti per Frolla

- *150 g di burro a temperatura ambiente*
- *1 cucchiaio di cacao in polvere e 1 uovo*
- *1 cucchiaino di lievito*
- *125 g di zucchero*
- *1 pizzico di sale*
- *250 g di farina*

Ingredienti per la Farcitura

- *5 uova a temperatura ambiente*
- *500 g di ricotta e 100 g di burro*
- *150 g di zucchero*
- *1 pizzico di sale*

Ingredienti per lo Streusel

- *1 cucchiaio di cacao in polvere*
- *75 g di zucchero*
- *150 g di farina*
- *75 g di burro*

Claudia Panzani

Torta con Panna, Crema Chantilly e Crema alle Fragole

Ingredienti per il Pan di Spagna

- 20 g di fecola e 3 uova
- 130 g di zucchero
- scorza di limone
- 110 g di farina

Ingredienti per le Creme

- 8 cucchiai di zucchero
- 1 cucchiaio di fecola
- 1/2 bacca di vaniglia
- 3 cucchiai di farina
- fragole e 3 tuorli
- panna montata
- 500 ml di latte

Ingredienti per la Bagna e Decorare

- spumante dolce
- panna montata
- fragole

Per il pan di spagna, montare uova, scorza di limone, zucchero e amalgamare con farina e fecola. Cuocere in forno a 180 °C per 35 minuti e fare raffreddare. Per il passato di fragole, tagliare a dadini le fragole pulite e cuocerle nello zucchero per ammorbidirle. Frullarle a crema e fare raffreddare. Per la crema pasticcera, mescolare zucchero, semi di vaniglia e amalgamare con farina e fecola. Addensare, a fuoco basso, unendo, poco per volta, latte scaldato con bacca di vaniglia, e fare raffreddare. Per la crema alle fragole, unire del passato e 3 cucchiai di panna a metà della crema pasticcera. Per la crema chantilly, unire 4 cucchiai di panna all'altra metà. Bagnare con lo spumante 3 dischi di pan di spagna. Versare sul primo uno strato di fragole, un cucchiaio di passato e uno strato di crema alle fragole. Porre il secondo disco, la crema chantilly, coprire con l'ultimo disco e decorare con panna e fragole.

Josephine Alia

"Un connubio classico, semplice e gustoso."

Torta con Crema Pasticcera e Pasta di Zucchero

Per il pan di spagna, montare turli con zucchero e sale. Unire delicatamente le farine setacciate, cuocere in forno a 150 °C per 40 minuti, fare raffreddare e porre in frigo per qualche ora. Per il fondente, sciogliere a bagnomaria marsh mallow con 3 cucchiai di acqua, togliere dal fuoco e unire 125 g di zucchero a velo. Lavorare il composto con il restante zucchero a velo (meglio con l'impastatrice) e farlo riposare avvolto nella pellicola. Per la bagna, sciogliere a fuoco lento zucchero con acqua. Unire rum, arancia e lasciare intiepidire. Per la crema pasticcera, montare tuorli con zucchero, unire farina, cointreau, scorze di limone e sale. Unire lentamente latte scaldato con bacca di vaniglia e addensare a fuoco basso. Per la gelatina di albicocche, scaldare marmellata e 5 cucchiai di acqua. Tagliare 3 dischi di pan di spagna, inumidirli con la bagna, farcirli con crema pasticcera e spennellare la superficie con gelatina di albicocche. Stendere finemente il fondente di zucchero e decorare la torta già sul vassorio.

Ingredienti per il Pan di Spagna

- *75 g di farina 00 e 75 g di fecola di patate*
- *150 g di zucchero, 5 uova e sale*

Ingredienti per la Bagna al Rum

- *180 g di zucchero e 250 g di acqua*
- *2 cucchiai di rum e 1/2 scorza d'arancia*

Ingredienti per la Crema Pasticcera

- *1 baccello di vaniglia, scorza di limone e 1 cucchiaino di cointreau*
- *500 ml di latte intero, 2 tuorli d'uovo e sale*
- *3 cucchiai di zucchero e 2 cucchiai di farina*

Ingredienti per Gelatina e Fondente

- *330 g di zucchero a velo, 150 g di marsh mallow, marmellata di albicocca e acqua*

Stefania Mistretta

Torta di Zucca e Amaretti

Ingredienti per la Torta di Zucca

- *1 bustina di lievito in polvere*
- *200 g di farina con amido*
- *marmellata di albicocche*
- *3 uova e pangrattato*
- *1/2 fialetta di rum*
- *150 g di zucchero*
- *1/2 litro di latte*
- *1 pizzico di sale*
- *60 g di amaretti*
- *800 g di zucca*
- *50 g di burro*

Ramona Pizzano

"Il sapore dolciastro della zucca e quello deciso degli amaretti, rendono questo dolce sublime e se preferite potete aggiungere gocce di cioccolato."

Sbriciolare gli amaretti. Pulire bene la zucca e grattugiarla a mano. Lasciare la polpa in un colino, in modo che perda tutta l'acqua, dopodichè farla bollire per 30 minuti nel latte. Una volta cotta lasciarla nel colino in modo che perda il latte e si asciughi bene. Montate a neve gli albumi e i tuorli con lo zucchero e unire il burro fuso amalgamando bene. Aggiungere ai tuorli, la farina, gli amaretti, il rum, il lievito in polvere ed infine gli albumi montati a neve. Amalgamare delicatamente senza smontare il dolce.

Imburrare e spolverare di pangrattato una teglia antiaderente, versare il composto nello stampo ed infornare a 160 °C per circa 60 minuti. Una volta che il dolce si sarà raffreddato, con l'aiuto di un pennello da cucina, spennellare la superficie con della marmellata di albicocche e sbriciolare degli amaretti per decorazione.

Cuore di Cioccolato Fondente

Ingredienti per la Base

- *1 cucchiaino di estratto di vaniglia*
- *2 cucchiaini di lievito in polvere*
- *100 g di zucchero muscovado*
- *250 g di zucchero semolato*
- *1 cucchiaino di bicarbonato*
- *300 g di acqua fredda*
- *142 ml di panna acida*
- *1/2 cucchiaino di sale*
- *125 ml di olio di mais*
- *50 g di cacao amaro*
- *3 uova e latte caldo*
- *400 g di farina*
- *175 g di burro*

Ingredienti per il Frosting

- *175 g di cioccolato fondente*
- *200 g di zucchero a velo*
- *250 g di burro*

Per la base, amalgamare burro con olio e incorporarli lentamente a zuccheri, farina, cacao, sale, lievito e bicarbonato mescolati assieme. Unire uova, vaniglia e panna acida ben amalgamati. Impastare bene ed incorporare l'acqua fredda. Cuocere in forno a 180 °C per 50 minuti, in due stampi uguali imburrati e infarinati e lasciare raffreddare. Per il frosting, montare a crema burro con zucchero a velo e incorporare il cioccolato fuso. Bagnare le superfici delle torte con latte caldo. Posizionare una torta, uno strato di frosting, sormontare con la seconda torta, un'altro strato di frosting e con il frosting rimasto decorare tutta la superfice. All'occorrenza aggiungere strisce di cioccolato fuso.

Claudia Panzani

Dio fece il cibo, il diavolo i cuochi.

- James Joyce, Ulisse, 1922

Dolci al Cucchiaio e Dessert Freddi

La caratteristica della nouvelle cuisine è quello di svuotare il portafogli senza riempire lo stomaco.

- Philippe Bouvard

Profiteroles

Per i bignè, sciogliere il burro con acqua e sale. Unire la farina e incorporare un uovo alla volta. Con l'aiuto di un sac a poche versare delle porzioni di composto su una teglia rivestita con carta da forno, distanziate l'una dall'altra. Cuocere in forno a 180 °C per 15 minuti e a 200 °C per altri 15 minuti. Per la salsa al cioccolato, bollire panna con latte e unire cioccolato al latte e fondente a pezzi, burro e i tuorli montati con zucchero. Rendere il composto omogeneo e lasciare raffreddare. Per la crema chantilly, montare la panna e unire zucchero a velo e l'essenza di vaniglia.

Poche ore prima di servirli, con l'aiuto di un sac a poche, iniettare la crema chantilly all'interno dei bignè. Immergere ogni bignè farcito nella salsa al cioccolato e disporli su un piatto da portata. Decorare con qualche ciuffetto di panna e servire.

Ingredienti per i Bignè

- *1 pizzico di sale*
- *250 g di acqua*
- *150 g di farina*
- *100 g di burro*
- *4 uova*

Ingredienti per la Salsa al Cioccolato

- *300 g di cioccolato fondente*
- *100 g di cioccolato al latte*
- *100 g di zucchero*
- *200 ml di panna*
- *100 ml di latte*
- *60 g di burro*
- *2 tuorli*

Ingredienti per la Crema Chantilly

- *qualche goccia di essenza di vaniglia*
- *50 g di zucchero a velo*
- *250 g di panna*

Claudia Panzani

Mousse di Cioccolato e Fragole

Ingredienti per la Mousse Cioccolato

- *200 g di cioccolato fondente*
- *100 g di latte*
- *90 g di burro*
- *4 uova e sale*

Ingredienti per la Mousse alle Fragole

- *8 g di colla di pesce in fogli*
- *80 g di zucchero semolato*
- *200 g di panna liquida*
- *200 g di mascarpone*
- *500 g di fragole*
- *succo di limone*
- *menta fresca*

Rosaria Orrù

"Trovo che non ci sia niente di piu' goloso delle fragole con la panna. Se poi c'è anche il cioccolato, ancora meglio."

Per la mousse al cioccolato, sciogliere cioccolato e burro a bagnomaria, unire latte caldo, incorporare un tuorlo alla volta e delicatamente unire gli albumi montati con un pizzico di sale. Amalgamare bene, versare la mousse sul fondo dei bicchieri e lasciare riposare in frigo. Per la mousse di fragole, macerare le fragole tagliate a dadini con zucchero, succo di limone e menta, per 1 ora circa. Mettere da parte qualche fragola macerata e frullare il resto. Sobollire 1/3 del frullato con 2 cucchiai di panna e incorporare la colla di pesce già ammollata e strizzata. Lasciare intiepidire, mescolare il tutto al resto del frullato e unire panna montata e mascarpone ridotto a crema. Aggiungere ai bicchieri uno strato di mousse alle fragole e lasciare riposare in frigo. Al momento di servire decorare con le fragole messe da parte.

Semifreddo al Caffè e Rum

Ingredienti per il Semifreddo al Caffè

- *1/2 bicchiere di caffè corretto con rum*
- *1 tazzina di caffè ristretto*
- *500 ml di panna montata*
- *3 albumi e savoiardi*
- *150 g di zucchero*

Ingredienti per Decorare

- *cacao amaro*
- *panna*

Montare a bagno maria, gli albumi con lo zucchero, finchè il composto non sarà chiaro e denso. Togliere dal fuoco e continuare a mescolare finchè non si sarà raffreddato, diventando lucido e bianco. Unire delicatamente il caffè ristretto e la panna montata.

Versare 2 cucchiai di composto in 8 stampini monoporzioni, rivestiti con pellicola trasparente. Aggiungere savoiardi spezzettati, imbevuti di caffè corretto al rum, e riempire gli stampini fino all'orlo con il composto. Coprire e porre nel freezer per 2 ore almeno. Sformare immergendo gli stampini in acqua tiepida. Decorare con cacao in polvere, fiocchetti di panna montata e servire.

Josephine Alia

"Un semifreddo al caffè da preparare in un attimo, buonissimo e cremoso, quasi come un gelato."

Dessert con Bavarese al Pistacchio e Mousse al Cioccolato

Ingredienti per la Base

- *100 g di cioccolato fondente, 50 g di zucchero, 50 g di farina, 50 g di burro e 2 uova*

Ingredienti per la Pasta di Pistacchio

- *25 g di zucchero a velo, 50 g di pistacchi, 15 g di mandorle in polvere e acqua*

Ingredienti per la Bavarese Pistacchio

- *180 g di panna montata, 2 fogli di colla di pesce*
- *2 cucchiai di zucchero, 150 g di latte e 2 tuorli*

Ingredienti per la Mousse Cioccolato

- *100 g di cioccolato fondente, 120 g di panna montata*
- *2 cucchiai di zucchero, 1 cucchiaio di acqua e 2 uova*

Stefania Mistretta

Per la base, sciogliere a bagnomaria cioccolato con burro, unire un tuorlo alla volta, farina setacciata e amalgamare. Unire gli albumi montati a neve con zucchero, cuocere in forno a 180 °C, in due teglie uguali, per 15 minuti, e lasciare raffreddare.

Per la pasta di pistacchio, scottare i pistacchi in acqua bollente, lasciarli intiepidire, spellarli e tritarli. Amalgamarli con zucchero a velo, mandorle in polvere, acqua e pressare il composto. Per la bavarese al pistacchio, scaldare a bagnomaria i tuorli montati con zucchero, mescolando continuamente. Unire colla di pesce già ammollata e strizzata, latte a filo e lasciare addensare. Appena bolle, togliere dal fuoco, amalgamare con la pasta di pistacchio e lasciare raffreddare.

Per la mousse al cioccolato, mescolare cioccolato fuso ai tuorli montati con zucchero. Unire acqua e appena inizia ad addensare versare delicatamente gli albumi montati a neve con un pizzico di sale. Fare intiepidire, unire panna montata e lasciare riposare in frigo.

Su una base ancora nella teglia, versare uno strato di bavarese e porre nel freezer per 1 ora. Coprire con il secondo disco tirato fuori dall'altra teglia, uno strato di mousse e riporre nel freezer per 2 ore. Lasciare poi riposare in frigo fino al momento di servire, con una spolverata di cacao amaro.

Bicchierini con Pan di Spagna, Creme Chantilly e ai Frutti di Bosco

Ingredienti per il Pan di Spagna

- 130 g di zucchero
- scorza di limone
- 110 g di farina
- 20 g di fecola
- 3 uova

Ingredienti per la Crema Chantilly

- 250 g di panna da montare
- 50 g di zucchero a velo

Ingredienti per la Coulisse

- 3 cucchiai di zucchero gelificante
- 250 g di mascarpone
- 1 cucchiaio di zucchero a velo
- 500 g di frutti di bosco misti

Per il pan di spagna, montare uova, scorza di limone, zucchero e amalgamare con farina e fecola. Cuocere in forno a 180 °C per 35 minuti e lasciare raffreddare. Per la crema chantilly, montare la panna e unire zucchero a velo. Per la coulisse, scaldare frutti di bosco con zucchero gelificante per 10 minuti. Frullare il composto e setacciarlo. Unire mascarpone e zucchero a velo. Porre in ogni bicchierino, un quadratino di pan di spagna, un cucchiaio di crema chantilly, un cucchiaio di coulisse ai frutti di bosco, un'altro strato di pan di spagna e decorare all'occorrezza con altra coulisse oppure crema e biscotti tritati.

Solema Cereser

"Deliziosi bicchierini molto simili al tiramisù ."

Bicchierini con Panna Cotta e Gelatina ai Frutti di Bosco

Ingredienti per la Panna Cotta

- *125 g di yougurt bianco*
- *70 g di zucchero a velo*
- *2 fogli di colla di pesce*
- *250 ml di panna*

Ingredienti per la Gelatina

- *150 di marmellata ai frutti di bosco*
- *1 foglio di colla di pesce*
- *1/2 limone spremuto*
- *1 cucchiaio di latte*

Per la panna cotta, portare a ebollizione la panna con yogurt e zucchero a velo. Continuando a mescolare, unire 2 fogli di colla di pesce già ammollata e strizzata. Versare una parte del composto nei bicchieri e fare raffreddare in frigo.

Per la gelatina, portare a ebollizione il succo di limone con marmellata e latte. Continuando a mescolare, incorporare la colla di pesce già ammollata e strizzata.

Versare la gelatina ai frutti di bosco sui bicchierini con la panna cotta e riporre in frigo fino al momento di servire.

Rosaria Orrù

"Buonissima la panna cotta, ho un debole per questo dolce al cucchiaio. Anche la gelatina è tutta un programma"

Crumble di Mele e Prugne al Burro Salato con Confettura di Visciole

Ingredienti per il Crumble

- *confettura di visciole*
- *125 g di burro salato*
- *125 g di zucchero*
- *10 prugne secche*
- *200 g di farina 00*
- *3 mele renette*

Ramona Pizzano

"Il crumble è un buonissimo dolce britannico, facile, veloce e versatile. Lo si può preparare con vari tipi di frutta, abbinati anche a particolari confetture, il tutto dipende dai gusti. E' uno dei miei preferiti e ogni volta mi diverto a realizzarne varianti nuove."

Impastare per pochi minuti burro, zucchero e farina, fino ad ottenere un impasto sbricioloso.

Sbucciare e tagliare a grossi dadini le mele, aggiungere qualche cucchiaio di confettura di visciole, le prugne secche e mescolare bene. Versare la frutta nei bicchieri da forno e ricoprire il tutto con l'impasto sbriciolato.

Cuocere in forno a 180 °C per circa 40 minuti. Lasciare intiepidire e servire.

Semifreddo allo Yogurt decorato con Frutta e Marmellate

Per la base, amalgamare burro fuso e biscotti tritati finemente. Fare aderire il composto sul fondo e sulle pareti di una tortiera a cerniera e lasciare riposare in frigo. Per la farcitura, amalgamare gli yogurt al mascarpone e unire la colla di pesce già ammollata, strizzata e sciolta nella panna. Versare la farcitura sulla base, livellare e riporre in frigo per qualche ora. Tagliare il semifreddo a quadrotti e decorarli con frutta e marmellate. Lasciarli riposare a temperatura ambiente per 15 minuti e servirli.

Ingredienti per la Base

- *1 cucchiaino di cannella in polvere*
- *200 g di biscotti*
- *80 g di burro*

Ingredienti per Farcire

- *250 g di yogurt ai frutti di bosco*
- *250 g di yogurt alla fragola*
- *2 fogli di colla di pesce*
- *1 cucchiaio di panna*
- *500 g di mascarpone*

Ingredienti per la Decorare

- *pesche o altra frutta fresca*
- *marmellata di fragole*
- *marmellata di ciliege*

Josephine Alia

"Abbinate le decorazioni allo yogurt usato."

Bavarese alle Pesche

Ingredienti per la Bavarese

- *80 g di zucchero semolato*
- *200 g di panna montata*
- *3 fogli di colla di pesce*
- *300 g di pesche*
- *3 tuorli d'uovo*
- *200 ml di latte*
- *pan di spagna*
- *tè alla pesca*

Ingredienti per il Gelée alle Pesche

- *60 g di zucchero semolato*
- *2 fogli di colla di pesce*
- *150 g di pesche*

Ingredienti per Decorare

- *succo di limone*
- *zucchero*
- *1 pesca*
- *acqua*

Per la crema inglese, frullare le pesche, ammollare la colla di pesce e bollire il latte. Sbattere tuorli con zucchero, unire a filo il latte caldo, porre sul fuoco e mescolare finchè la crema non velerà il cucchiaio (circa 85 °C di temperatura). Mescolare alla crema la colla di presce strizzata, fare intiepidire e unire le pesche frullate. Fare freddare e unire delicatamente la panna montata. Per la bavarese, versare la crema nello stampo inumidito di acqua, coprire con pan di spagna a fettine bagnate con tè alla pesca e porre in frigo per 12 ore.

Per la gelée alle pesche, ammollare la colla di pesce e frullare pesche con zucchero. Cuocere la colla di pesce strizzata in un pò di frullato di pesche, unire il resto del frullato, bollire per 1 minuto e fare intiepidire.

Immergere la bavarese in acqua calda (con lo stampo), rovesciarla delicatamente su un piatto da portata, decorare con la gelée e fette di pesca bagnate in succo di limone mescolato ad acqua e zucchero. Lasciare riposare in frigo per 3 ore prima di servire.

Claudia Di Nardo

La crema inglese è di difficile esecuzione, c'è il rischio che impazzisca. Bisogna fare molta attenzione alla temperatura."

"

Tiramisù con Panna, Alchermers e Composta di Pesche

Ingredienti per il Tiramisù

- 200 ml panna montata
- 1 confezione di savoiardi
- alchermes
- amaretti
- 1 pesca

Ingredienti per la Composta di Pesche

- 2 pesche a pasta gialla
- 1 bicchiere di liquore alchermers
- 100 g di amaretti tritati
- 3 cucchiai di zucchero

Per la composta di pesche, saltare in padella pesche con amaretti tritati, alchermers e pochissimo zucchero. Sistemare i savoiardi già bagnati nell'alchermers, uno strato di panna montata, uno strato di composta di pesche e ripetere l'operazione fino all'esaurimento degli ingredienti. Lasciare riposare in frigo, decorare con amaretti interi e tritati, qualche fettina di pesca e servire.

Josephine Alia

"Un dolce semplice, veloce, fresco e gustoso, nato dalla voglia di preparare qualcosa di semplice senza accendere il forno.

Tiramisù al Caffè e Cioccolato

Per la crema al mascarpone, montare i tuorli con zucchero, incorporare il mascarpone e unire delicatamente gli albumi montati a neve. Scaldare il caffè e incorporare il cioccolato in pezzi fino ad ottenere un liquido omogeneo. Porre uno strato di crema in un contenitore, adagiare uno accanto all'altro i pavesini inzuppati nel liquido al cioccolato e caffè, e ripetere l'operazione riempiendo il contenitore. Lasciare riposare in frigo, decorare con cacao in polvere, sfere di cioccolato e servire.

Ingredienti per il Tiramisù

- *cioccolato fondente in pezzi*
- *1 scatola di pavesini*
- *cacao in polvere qb*
- *sfere di cioccolato*
- *caffè espresso qb*

Ingredienti per la Crema Mascarpone

- *500 g di mascarpone*
- *130 g di zucchero*
- *5 uova*

Claudia Panzani

"Un consiglio: Il Tiramisù è sempre più buono se viene preparato il giorno prima poichè in questo modo i pavesini si amalgano meglio alla crema ed il dolce diventa più sodo."

Semifreddo di Yogurt e Cereali con Granella di Mandorle

Ingredienti per il Semifreddo

- *200 ml di panna da montare zuccherata*
- *5 biscotti ai cereali croccanti*
- *200 di yogurt greco*

Ingredienti per la Granella Mandorle

- *30 g di mandorle con buccia*
- *30 g di zucchero semolato*
- *1 cucchiaio di acqua*

Ingredienti per la Decorare

- *cioccolato fondente*
- *latte*

Per il semifreddo, mescolare biscotti tritati con yogurt greco, incorporare delicatamente la panna già montata e porre il composto nel freezer per 1 giorno, all'interno di uno stampo da plumcake inumidito di acqua.

Per la granella, tostare le mandorle a fuoco basso finchè la buccia non tenderà a staccarsi. Metterle da parte e nello stesso pentolino, sciogliere zucchero con acqua e incorporare le mandorle tostate. Lasciare raffreddare e solidificare su un vassoio con carta da forno e poi tritare.

Immergere il semifreddo, con tutto lo stampo, in acqua calda per qualche secondo e capovolgerlo su un piatto da portata. Decorare con granella di mandorle e cioccolato precedentemente fuso con del latte. Lasciare riposare per 30 minuti e servire.

Claudia Di Nardo

"Un dolce che si presta a molteplici varianti, partendo sempre dalla stessa base."

Tiramisù alle Pesche con Crema Pasticcera

Per la crema pasticcera, montare tuorli con zucchero, unire farina, cointreau, scorze di limone e sale. Unire lentamente latte scaldato con bacca di vaniglia e addensare a fuoco basso.

Nei bicchieri fare uno strato di crema pasticcera, uno strato di savoiardi bagnati nel succo di pesca e un'altro strato di crema. Decorare con altre pesche e lasciare riposare in frigo fino al momento di servire.

Ingredienti per il Tiramisù

- *1 bicchiere di succo di pesca*
- *3 pesche a dadini*
- *1 confezione di savoiardi*

Ingredienti per la Crema Pasticcera

- *1 cucchiaino di cointreau*
- *3 cucchiai di zucchero*
- *500 ml di latte intero*
- *2 tuorli d'uovo e sale*
- *1 baccello di vaniglia*
- *2 cucchiai di farina*
- *scorza di limone*

Josephine Alia

"La crema pasticcera è bene prepararla prima. Si rapprende meglio e si può spalmare e distribuire meglio."

Buona cucina e buon vino, è il paradiso sulla terra.

- Enrico IV

Biscotti e Piccola Pasticceria

La cucina è diventata un'arte, una scienza nobile; i cuochi sono dei gentiluomini.

- Robert Burton, Anatomia della malinconia, 1621

Baci di Nocciole e Cioccolato

Tritare finemente le nocciole e mescolarle con zucchero a velo e panna. Unire cioccolato al latte, sciolto a bagnomaria, amalgamare e lasciare riposare in frigo finchè il composto non risulterà compatto. Ricavare dal composto delle palline da 15 g ciascuna e sormontarle con una nocciola. Immergere ogni pallina nel cioccolanto fondente, fuso a bagnomaria e lasciarli raffreddare su una gratella. Decorarli con colate di cioccolato al latte e cioccolato bianco fusi.

Ingredienti per i Baci

- *200 g di cioccolato al latte*
- *150 g di nocciole tostate*
- *150 g di zucchero a velo*
- *4 cucchiai di panna*

Ingredienti per Decorare

- *150 g di cioccolato fondente*
- *50 g di nocciole intere*
- *cioccolato al latte*
- *cioccolato bianco*

Josephine Alia

"I baci sono una vera bontà, deliziosi e subito pronti."

Stuffoli con Miele di Abete e Diavoletti di Zucchero

Ingredienti per gli Stuffoli

- 100 g di farina 00 con amido
- 5 uova e olio di arachidi
- 3 cucchiai di zucchero
- 400 g di farina 00
- 5 cucchiai di olio

Ingredienti per Decorare

- diavoletti di zucchero colorati
- 3 cucchiai di zucchero
- 1 bicchiere d'acqua
- miele di abete

Per gli stuffoli, impastare energicamente uova, farina, zucchero e olio. L'impasto deve risultare ben elastico e non eccessivamente duro. Più si lavora l'impasto, più gli struffoli saranno croccanti fuori e morbidi dentro. Scaldare in una padella l'olio di arachidi, fare delle piccole palline o cilindri di impasto e friggerli. Dopo la frittura porli sulla su carta assorbente e lasciarli raffreddare. Per decorare, scaldare almeno 300 g di miele con 1 bicchiere di acqua e dello zucchero. Una volta sciolto il tutto, aggiungere gli struffoli nella pentola e lasciarli amalgamare finchè non risulteranno ben cosparsi di miele sciolto. Sistemarli su un vassoio e aggiungere i diavoletti di zucchero.

Ramona Pizzano

"Deliziose palline di pasta fritta cosparse di miele e decorate con diavoletti colorati, tipiche della tradiziona campana."

Biscotti al Cocco con Cuore di Cioccolato Fondente

Tagliare il cioccolato a pezzetti non troppo grandi. Amalgamare bene farina di cocco, uova, farina 00, zucchero semolato e latte, fino ad ottenere un composto sbricioloso. Con le mani umide formare tante palline poco più grandi di una noce e inserire all'interno di ogni pallina un pezzetto di cioccolato fondente.

Cuocere il forno a 170 °C per circa 20 minuti, finchè non saranno dorate. Lasciare raffreddare, cospargere di zucchero a velo e servire.

Ingredienti per 45 Biscotti al Cocco

- *100 g di cioccolato fondente*
- *200 g di zucchero semolato*
- *450 g di farina di cocco*
- *15 cucchiai di latte*
- *110 g di farina 00*
- *zucchero a velo*
- *4 uova*

Claudia Di Nardo

"Sono partita dalla ricetta dei dolcetti al cocco e come variante ho inserito un pezzettino di cioccolato fondente all'interno".

Sospiri con Crema Pasticcera e Zucchero Fondente

Ingredienti per le Paste e la Bagna

- *400 g di albumi, 270 g di tuorli, 360 g di zucchero, 380 g di farina*
- *700 g di acqua, 500 g di zucchero liquido al 70% e 150 g di rum*

Ingredienti per la Crema Pasticcera

- *1 bacca di vaniglia, 500 ml di latte, 100 g di zucchero*
- *50 g di farina, 4 tuorli, scorza di limone e sale*

Ingredienti per la Ganache Cioccolato

- *100 g di cioccolato fondente al 70%, 100 g di panna fresca e 1 cucchiaino di rum*

Ingredienti per lo Zucchero Fondente

- *100 g di glucosio liquido, 500 g di zucchero e 1 dl di acqua*

Stefania Mistretta

Per lo zucchero fondente, sciogliere a fuoco basso lo zucchero in acqua, in modo da formare uno sciroppo trasparente non caramellato. Unire il glucosio mescolando delicatamente fino a giungere quasi ad ebollizione. Su una superfice liscia e inumidita lavorare il composto con due spatole, spargendolo e raccogliendolo per circa 20 minuti, finchè non diventerà sempre più bianco e solido. Per la crema pasticcera, montare tuorli con zucchero, unire farina, scorze di limone e sale. Versare lentamente latte scaldato con bacca di vaniglia e addensare a fuoco basso. Per la ganache, mescolare il cioccolato fuso con panna e rum. Per la bagna, mescolare assieme acqua, zucchero liquido e rum.

Per le paste, scaldare e mescolare albumi con zucchero fino a raggiungere i 45 °C. Unire i tuorli leggermente montati e incorporare delicatamente la farina setacciata. Cuocerle in forno a 180 °C per 15 minuti, spolverate di zucchero a velo, in stampini imburrati e infarinati. Lasciarle raffreddare, svuotarle dalla base e ridurre in briciole le parti rimosse. Farcire ogni pasta con la crema pasticcera e coprire con le briciole. Inzuppare i sospiri nella bagna, da entrambi i lati e porli in freezer per 30 minuti. Inzuppare la parte superiore nello zucchero fondente intiepidito, decorare con righe di ganache al cioccolato, lasciare riposare in frigo e servire.

Pistacchiotti

Ingredienti per i Pistacchiotti

- *100 g di zucchero vanigliato*
- *85 g di pistacchi non salati*
- *8 g di lievito per dolci*
- *10 g di mandorle bianche*
- *250 g di farina 00*
- *100 g di burro*
- *100 g di latte*

Ingredienti per la Glassa Cioccolato

- *150 g di cioccolato fondente*
- *4 cucchiai di acqua*
- *30 g di burro*

Per i pistacchiotti, tritare finemente pistacchi, mandorle e zucchero. Unire farina e lievito setacciati, burro, latte e amalgamare. L'impasto deve risultare morbido e appiccicoso. Fare delle palline, porle sulla teglia coperta di carta forno, distanziandole e schiacciandole con le mani. Cuocere in forno a 150 °C per 15 minuti e lasciare intiepidire. Per la glassa, sciogliere a bagnomaria cioccolato con burro e acqua. Porre i pistacchiotti su una gratella, colare la glassa al cioccolato, spolverare con pistacchi tritati e servire.

Solema Cereser

"I pistacchiotti vanno a ruba."

Alfajores de Maicena

Per i biscotti, mescolare burro con zucchero e sale. Unire tuorli leggermente sbattuti e amalgamare. Unire farina e maizena setacciate, lievito e bicarbonato. Amalgamare velocemente e lasciare riposare in frigo per 4 ore. Stendere l'impasto ad uno spessore di 5 mm e tagliare tanti biscotti circolari del diametro di 5 cm. Disporli su una teglia con carta da forno e lasciarli riposare in frigo per 30 minuti. Cuocerli in forno a 180 °C per 10 minuti e farli raffreddare.

Per il dulce de leche, cuocere a fuoco basso per 1 ora circa, latte, zucchero, vaniglia e bicarbonato, mescolando fino ad avere una crema densa e scura. Con un sac a poche farcire metà biscotti e coprirli con l'altra metà. Rotolare i biscotti così composti su del cocco grattugiato, decorarli con cioccolato bianco fuso e servire.

Ingredienti per i Biscotti

- *120 g di farina, 180 g di maizena, 1/2 cucchiaino di bicarbonato, 130 g di burro, 1 cucchiaino di lievito, 3 tuorli , 100 g di zucchero e 1 pizzico di sale*

Ingredienti per il Dulce de Leche

- *1/2 cucchiaino di bicarbonato, 1 bacca di vaniglia, 150 g di zucchero e 250 g di latte*

Ingredienti per Decorare

- *cioccolato bianco e cocco grattugiato*

Claudia Panzani

"Dulce de leche, dolcissimo e vellutato, il sapore ricorda le caramelle mou e la consistenza ricorda la Nutella."

Rose del Deserto al Cioccolato

Ingredienti per le Rose del Deserto

- *200 g di cioccolato fondente tritato*
- *1/2 bustina di lievito*
- *corn flakes classici*
- *200 g di zucchero*
- *scorza di limone*
- *300 g di farina*
- *200 g di burro*
- *4 uova*

Amalgamare assieme cioccolato tritato, lievito, scorza di limone grattugiata, zucchero, farina, burro e uova. Lasciare riposare il composto in frigo per 1 ora circa.

Josephine Alia

"Deliziosi dolcetti cosparsi di corn flakes. Vi assicuro che finiscono subito. Se usate il cioccolato al latte dovete diminuire lo zucchero."

Prendere cucchiaiate di impasto e lasciarle cadere sui corn flakes leggermente tritati. Formare delle palline con le mani, adagiarle sulla carta da forno e cuocere in forno a 170 °C finchè diverranno ben dorati. Lasciare raffreddare e servire.

Biscotti al Cioccolato Fondente

Mescolare burro con zucchero fino ad ottenere un composto chiaro e cremoso. Unire uovo, vaniglia e mescolare per circa 5 minuti. Incorporare farina, cacao e bicarbonato setacciati assieme e mescolare il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo e ben amalgamato. Aggiungere il cioccolato fuso, poi il cioccolato tritato e amalgamare bene. Fare delle palline della grandezza di una noce e porle su un teglia rivestita di carta da forno, appiattendole leggermente e distanziandole l'una dall'altra. Cuocere in forno a 160 °C per 15 minuti circa, lasciarli raffreddare e servire.

Ingredienti per 30 Biscotti Cioccolato

- *280 g di cioccolato fondente tritato grossolanamente*
- *150 g di farina, 30 g di cacao e 1 uovo*
- *1 cucchiaino di bicarbonato di sodio*
- *1 cucchiaino di estratto di vaniglia*
- *125 g di cioccolato fondente fuso*
- *110 g di burro ammorbidito*
- *130 g di zucchero di canna*

Claudia Panzani

"Il sapore dolce e burroso smorzato dal gusto amaro del cioccolato e la consistenza sbriciolosa contrastata dalla cremosità delle pepite di cioccolato."

Reginelle Siciliane

Ingredienti per le Reginelle Siciliane

- *1 pizzico di colorante giallo e 1 pizzico di bicarbonato*
- *scorza di limone grattugiata*
- *1 uovo e semi di sesamo*
- *250 g di burro e 1 bustina di vanillina*
- *1 cucchiaino di miele*
- *200 g di zucchero e 500 g di farina*
- *1 pizzico di sale e succo di limone*

Amalgamare farina con vanillina o vaniglia, sale, scorza di limone, bicarbonato e burro ammorbidito. Unire lo zucchero e solo all'ultimo l'uovo intero, miele e colorante, mescolando bene fino ad ottenere un composto compatto e dal colore uniforme. Ammorbidire l'impasto con del succo di limone nel caso in cui risultasse troppo duro. Avvolgere l'impasto nella pellicola e lasciare riposare in frigo. Formare delle palline allungate, passarle nei semi di sesamo e porle su una teglia coperta di carta da forno, distanziati l'uno dall'altro. Cuocere in forno a 200 °C finchè non saranno dorate. Lasciare raffreddare e servire.

Roberta Chiarello

"Consiglio di non mangiarli subito ma di attendere il giorno dopo. Sono facilissime da fare e si mantengono benissimo per tutta una settimana, se le tenete chiuse ermeticamente."

Biscottini di Riso

Impastate velocemente la farina con burro morbido, scorza di limone, lievito e unire l'uovo sbattuto con zucchero e sale. Amalgamare bene fino ad ottenere un composto omogeneo e porre in frigo per 20 minuti circa.

Stendere la pasta fino ad ottenere una sfoglia alta 5 mm circa. Tagliare i biscotti dando loro la forma che più preferite, porli su un teglia con carta da forno, spennellarli con il latte di riso, che li renderà lucidi e cuocerli in forno a 180 °C per 12 minuti circa. Lasciare raffreddare e servire.

Ingredienti per i Biscottini di Riso

- *1/2 bustina di lievito per dolci*
- *60 g di zucchero integrale*
- *2 cucchiai di latte di riso*
- *75 g di burro morbido*
- *200 g di farina di riso*
- *scorza di un limone*
- *1 pizzico di sale*
- *1 uovo*

Silvia Bianchi

"Mi sono svegliata con la voglia di mangiucchiare qualcosa di buono e leggero ed ho preparato questi biscottini con farina di riso, friabili e leggerissimi."

Cannoli variegati con Crema alla Ricotta e Creme Pasticcere

Ingredienti per 35 Scorze

- *300 g di farina, 30 g di burro, 1 pizzico di sale, olio di arachidi, 1 bicchiere di vino bianco, 1 cucchiaio di zucchero e 1 albume sbattuto*

Ingredienti per le Creme Pasticcere

- *3 cucchiai di zucchero, 500 ml di latte, 2 tuorli, sale, 2 cucchiai di farina, 1 cucchiaio di cacao, 1 baccello di vaniglia e scorza di limone*

Ingredienti per la Crema alla Ricotta

- *450 g di ricotta, 120 g di canditi, aroma di fiori d'arancio, 120 g di gocce di cioccolato, 250 g di zucchero a velo*

Ingredienti per Decorare

- *pistacchi e nocciole*

Josephine Alia

Per le scorze, mescolare burro con zucchero e sale. Incorporare farina e vino bianco, amalgamare bene e porre in frigo per 15 minuti. Con la sfogliatrice stendere la pasta sottile e con un tagliapasta di 8 cm di diametro ricavare tanti dischi. Arrotolare i dischi in un cilindro delle giuste dimensioni, spennellare un lato dei dischi con l'albume, quindi sigillare le estremità sovrapponendole. Soffriggere le scorze, in modo uniforme, in abbondante olio di arachidi e lasciarle raffreddare sulla carta assorbente.

Per la crema alla ricotta, setacciare la ricotta a crema, incorporare zucchero, canditi, gocce di cioccolato e aroma di fiori d'arancio.

Per le creme pasticcere, montare tuorli con zucchero, unire farina, scorze di limone e sale. Dividere il composto in 2 parti ed in una aggiungere il cacao in polvere. Unire lentamente ad entrambi i composti, latte scaldato con bacca di vaniglia e addensarli a fuoco basso.

Farcire 1/3 delle scorze con crema pasticcera classica, 1/3 con crema pasticcera al cioccolato e 1/3 con crema alla ricotta. E' possile anche optare per una doppia facitura, da una lato crema pasticcera classica e dall'altro quella al cioccolato. Decorare all'occorrenza con nocciole tritate e pistacchio di bronte tritato.

Yogurtelli con Confettura di More e Crema alle Nocciole

Ingredienti per gli Yogurtelli

- *150 g di yogurt bianco e 3 cucchiaini di cacao*
- *1/2 bustina di lievito e confettura di more*
- *150 g di zucchero e 40 g di olio di semi*
- *300 g di farina 00 e 1 uovo*

Ingredienti per la Crema alle Nocciole

- *375 g di panna fresca, 500 ml di latte e 135 g di burro*
- *1 limone, 4 tuorli e 4 cucchiai di zucchero*
- *100 g di nocciole*

Per la crema alle nocciole, mescolare uova con zucchero. Unire scorza di limone e 1 bicchiere di latte caldo con le nocciole aggiunte tritate finemente. Unire il latte rimasto e fare addensare a fuoco basso. Unire burro fuso e la panna portata a ebollizione. Amalgamare bene e lasciare rassodare in frigo per 40 minuti. Per gli yogurtelli, mescolare farina, yogurt, uovo, lievito e per ultimo l'olio, finchè il composto non sarà omogeneo e lasciare riposare in frigo per circa 15 minuti. Dividere l'impasto in 2 parti ed in una aggiungere il cacao in polvere. Stendere i 2 impasti e con il tagliapasta creare i biscotti con la forma che preferite. Cuocerli in forno a 180 °C per circa 15 minuti, su una teglia con carta da forno, distanziandoli l'uno dall'altro. A metà cottura farcire i biscotti bianchi con la confettura di more e quelli al cioccolato con la crema alle nocciole.

Ramona Pizzano

"Sono rimasta estasiata dalla bontà di questi deliziosi biscottini. Consiglio di accompagnarli con del tè verde."

Fossette Golose al Cacao e Cioccolato Bianco

Ingredienti per 45 Fossette Golose

- *1 bustina di lievito e 1 pizzico di sale*
- *100 g di tuorli e 30 g di cacao amaro*
- *450 g di farina e 350 g di burro*
- *scorza d'arancia e 10 g di miele*
- *125 g di zucchero semolato*
- *50 g di mandorle tritate*

Ingredienti per la Farcitura

- *cioccolato bianco a pezzi e latte*

Amalgamare bene il burro con zucchero, tuorli, miele e scorza d'arancia. Unire farina e cacao setacciati assieme, sale, lievito e mandorle tritate, lavorando velocemente fino ad ottenere un panetto omogeneo da porre in frigo per 30 minuti. Preparare delle palline della grandezza di una noce, coprirle uniformemente di zucchero semolato e porle su una teglia rivestita con carta da forno. Fare una fossetta al centro di ogni pallina e cuocere in forno a 180 °C per 20 minuti. Sciogliere a bagnomaria il cioccolato bianco con qualche goccia di latte e con un cucchiaio versarlo nella fossetta dei biscotti. Lasciare raffreddare e servire.

Claudia Panzani

"La bontà della frolla al cacao con sopra il cioccolato bianco fuso è veramente deliziosa, quasi celestiale."

Tartufini al Cioccolato Bianco e Cocco con Cuore di Nocciola

Ingredienti per i Tartufini

- *1 cucchiaio di liquore al caffè*
- *300 g di wafer alla vaniglia*
- *150 g di cioccolato bianco*
- *400 ml di panna per dolci*
- *1 noce di burro*
- *nocciole intere*
- *farina di cocco*

Sciogliere a bagnomaria cioccolato con panna, amalgamando bene. A fuoco spento, incorporare burro, liquore e lasciare intiepidire. Unire i wafer sbriciolati e porre in frigo per 2 ore. Prendere dei cucchiaini di impasto e formare i tartufini. Porre una nocciola all'interno di ogni tartufino, compattarli, passarli nella farina di cocco e adagiarli nei pirottini di carta. Lasciarli riposare in frigo fino al momento di servire.

Josephine Alia

"I tartufini al cioccolato bianco sono gustosi mignon che deliziano il palato dei più golosi."

Thumbprints Cookies, i biscotti con le impronte digitali

Per i biscotti, mescolare burro con zucchero, unire latte e amalgamare bene. Incorporare farina e impastare fino ad ottenere un composto morbido. Dividere l'impasto in 3 rotoli di circa 2 cm di diametro e dividere ogni rotolo in 12 palline di uguali dimensioni. Porre ogni pallina su una placca da forno rivestita di carta da forno e con l'impronta del pollice formare una piccola cavità su ognuna di esse. Cuocere in forno per 15 minuti circa a 180 °C e lasciare raffreddare. Sciogliere a bagnomaria il cioccolato al latte e versarlo nella cavità di ciascun biscotto. Decorare con altro cioccolato fuso, lasciare rapprendere e servire.

Ingredienti per 36 Biscotti

- *50 g di burro a temperatura ambiente*
- *100 g di cioccolato al latte*
- *100 g di zucchero di canna*
- *2 cucchiai di latte*
- *160 g di farina*

Claudia Panzani

"Palline di impasto simile alla pasta frolla, ma senza uova, al centro delle quali si pratica una cavità con il dito, dove si cola il cioccolato fuso. Perfetti da realizzare anche con l'aiuto dei vostri bambini!"

Nidi di Meringa con Pesche, Cioccolato Fondente e Mandorle

Ingredienti per i Nidi di Meringhe

- *1 cucchiaio di mandorle non pelate*
- *zucchero a velo vanigliato*
- *6 mezze pesche sciroppate*
- *cioccolato fondente*
- *100 g di zucchero*
- *60 g di amaretti*
- *4 albumi*

Ramona Pizzano

"Un fresco dessert di meringa, arricchito da pesche farcite di amaretti, mandorle e cioccolato a scaglie. Idea originale ed insolita ma anche particolarmente apprezzata."

Per i nidi di meringa, montare a neve albumi con zucchero fino ad ottenere un composto sodo e lucido. Con un sac a poche distribuire la meringa a cordone su una teglia rivestita con carta da forno.

Inserire le mezze pesche farcite con un trito di amaretti, cioccolato e mandorle, al centro dei nidi di meringa. Cuocere in forno a 200 °C per 10 minuti circa.

Spolverare con zucchero a velo vanigliato, decorare con scaglie di cioccolato fondente e servire.

Garibaldini con Marmellata di Albicocche e Uvetta

Ingredienti per 30 Garibaldini

- *1 cucchiaino di lievito in polvere*
- *60 g di marmellata di albicocche*
- *120 g di zucchero*
- *1 pizzico di sale*
- *150 g di uvetta*
- *300 g di farina*
- *150 g di burro*
- *1 tuorlo*
- *1 uovo*

Incorporare il burro freddo a farina, zucchero, sale e lievito, setacciati assieme, fino ad ottenere un composto granuloso. Unire l'uovo e amalgamare bene. Dividere in 2 panetti e lasciarli riposare in frigo per 30 minuti, nella pellicola. Stendere i panetti in rettangoli uguali con uno spessore di 3 mm. Spalmare la marmellata su un impasto, distribuire l'uvetta già ammorbidita in acqua tiepida e sormontare con in secondo impasto. Spennellare con tuorlo sbattuto, tagliare in rettangoli di 5x4 cm e trasferirli su una teglia con carta da forno. Cuocere in forno a 200 °C per 15 minuti circa, lasciare raffreddare e servire.

Claudia Panzani

"Biscottini friabili con un morbido ripieno di uvetta. La marmellata rende l'interno del biscotto più morbido e in forno si caramellizza. L'impasto burroso esalta la farcitura."

Un gourmet che pensa alle calorie è come una puttana che guardi l'orologio.

- James Beard

Cuochi

Josephine Alia

Sono una ragazza Piemontese appassionata della cucina tradizionale mediterranea.

Cenerentola in Cucina - www.cenerentolaincucina.com

Caterina Aloe

Cucinare sano e bene aiuta a vivere meglio, si mangia per vivere e non per mangiare. Questo è quello che penso ogni volta che cucino per la mia bambina e per tutte le persone che amo. Sono siciliana e la mia terra sprigiona la mia fantasia in cucina.

Sani Sapori - www.sanisapori.eu

Silvia Bianchi

Ho studiato lingue e comunicazione, lavoro nel marketing e amo cucinare per le persone a cui voglio bene.

Profumo di cose buone - profumodicosebuone.blogspot.com

Roberta Chiarello

Moglie e mamma di due splendidi bimbi, amo le sfide soprattutto culinarie. Mi piace sperimentare cose nuove e perfezionare quelle già acquisite, senza perdere di vista il divertimento di creare in cucina perchè per cucinare non serve solo bravura ma passione.

Le creazioni di mamma Roby - lecreazionidimammaroby.blogspot.com

Solema Cereser

Le mie più grandi passioni sono gli animali e la cucina! Sono friulana perciò di poche parole!

La cucina di Nonna Sole - nonnasole.blogspot.com

Claudia Di Nardo

La mia passione per la cucina nasce fin da piccola, quando amavo guardare e pasticciare in cucina con la mia mamma.

myricettarium.blogspot.com - MyRicettarium

Stefania Mistretta

Ho ereditato una passione smodata per la cucina, questo ha portato a perfezionarmi facendo corsi di tutti i generi. Dopo anni di lavoro nel settore, ho deciso di aprire una mia attività per far partecipi gli altri delle mie bontà.

labottegadellebonta.blogspot.com - La Bottega delle Bontà

Rosaria Orrù

Sono biologa, mi piace mangiare e quindi cucinare. Leggo tanto sull'argomento, ma non prendo appunti e alla fine improvviso.

sosidolcesalato.blogspot.com - SosiDolceSalato

Claudia Panzani

Sognatrice e inguaribile romantica, ho scoperto questa travolgente passione per l'arte pasticcera e ne ho fatta una questione di vita. Sperimento ogni giorno un dolce nuovo, partendo da semplici ingredienti combinati insieme con fantasia e passione.

pasticciepastrocchi.blogspot.com - Pasticci & Pastrocchi

Ramona Pizzano

Coltivo da molti anni la passione per i fornelli. Il film "Julia & Julie" ha stuzzicato la mia fantasia e così ho aperto il mio blog.

farinalievitoefantasia.blogspot.com - Farina, lievito e fantasia

C'è molta verità nel detto che l'uomo diventa ciò che mangia. Più grossolano è il cibo, più grossolano sarà il corpo.

- Mohandas Gandhi, Harijan, 1933/1948

Elenco delle Ricette

Muffins, Cupcakes e Dolci da Forno

9 Muffins al Cioccolato Bianco e Lamponi
10 Muffins con Marmellata di Uva Spina
11 Muffins alle Castagne con Gocce di Cioccolato Fondente
12 Muffins di Ricotta e Cioccolato
13 Focaccia dolce con Ciliegie
14 Yoyo (o Lingue di Gatto) con Crema al Cacao
15 Doughnuts al forno, le tipiche Ciambelle di Homer Simpson
16 Brownies al Caramello Salato
17 Muffins Zebrati
18 Muffins allo Yogurt e Uvetta
19 Trecce Soffici ricoperte di Zucchero
20 Cupcakes al Cacao con Frosting al Cioccolato Fondente
21 Muffins al Cacao con Frutta Candita
22 Cupcakes al Cioccolato Fondente e Peperoncino
23 Cupcakes di Patate e Cacao con Nocciole e Tè Matcha

Cheesecake, Crostate e Sfoglie

27 Millefoglie di Pancake farciti con Crema alla Nocciola
28 Crostata con Pere, Mandorle e Cioccolato alla Cannella
29 Sfogliatine con Pesche e Crema Frangipane al Cacao
30 Crostatine all'Albume con Marmellata di Albicocche o More
31 Crostata con Amararetti, Mandorle e Marmellata di More
32 Cheesecake di Yogurt e Fragole
33 Cheesecake di Ricotta e Fragole
34 Sfoglie farcite di Mele, servite con Crema Pasticcera
35 Crostata con farcitura di Amaretti e Ricotta
36 Croissant

38 Cheesecake di Arance e Cioccolato
39 Pastiera Napoletana
40 Cheesecake al Lime e Mirtilli
41 Cheesecake al Lime e Mirtilli
42 Pere di Sfoglia con Marmellata e Amaretti
43 Cheesecake ai Fichi
44 Mini Cheesecake al Caffè con Frosting al Mascarpone
45 Torta di Frolla con Marmellata ai Frutti di Bosco e Crema di Ricotta

Torte

49 Torta Soffice Cioccolato e Pere
50 Torta di Rosa al Limone
51 Torta alle Arance
52 Torta di Grano Saraceno con Marmellata ai Frutti di Bosco
53 Torta di Sfoglia e Pan di Spagna con Crema Pasticcera
54 Torta di Mele e Crema di Mandorle
55 Torta Soffice al Doppio Impasto
56 Torta di Pane con Amaretti e Gocce di Cioccolato
57 Pigna, dolce tipico irpino
58 Torta Cioccolato, Cannella e Uvetta
59 Torta alla Cannella
60 Tortini di Yogurt e Mele
61 Torta di Pasta Brisée con Ciliegie
62 Torta Soffice al Cioccolato Fondente con Zucchero a Velo
63 Dacquoise alle Nocciole con Crema al Cioccolato
64 Tranci di Torta Margherita farcita con Crema di Panna e Nutella
65 Torta alle Nocciole con Glassa al Cioccolato
66 Torta di Carote con Glassa al Rum
67 Schwarzwaldenkirsch Torte
68 Torta Colorata con Creme al Latte
70 Chiffon Cake
71 Torta del Diavolo, Devil's Food Cake
72 Torta Caprese al Cioccolato Bianco

73 Torta di Pasta Sablè con Mele
74 Torta di Pane al Cioccolato e Banane
75 Torta al Cioccolato con Crema alle Nocciole
76 Torta di Cioccolato e Nocciole
77 Tarte Tatin di Mele al Burro Salato
78 Ciambella al Cioccolato con Farina di Riso e Farina di Cocco
79 Torta di Frolla farcita con Riso al Cioccolato
80 Torta al Dulce de Leche e Cioccolato
81 Petersburger Streuselkuchen
82 Torta con Panna, Crema Chantilly e Crema alle Fragole
83 Torta con Crema Pasticcera e Pasta di Zucchero
84 Torta di Zucca e Amaretti
85 Cuore di Cioccolato Fondente

Dolci al Cucchiaio e Dessert Freddi

89 Profiteroles
90 Mousse di Cioccolato e Fragole
91 Semifreddo al Caffè e Rum
92 Dessert con Bavarese al Pistacchio e Mousse al Cioccolato
94 Bicchierini con Pan di Spagna, Creme Chantilly e ai Frutti di Bosco
95 Bicchierini con Panna Cotta e Gelatina ai Frutti di Bosco
96 Crumble di Mele e Prugne al Burro Salato con Confettura di Visciole
97 Semifreddo allo Yogurt decorato con Frutta e Marmellate
98 Bavarese alle Pesche
100 Tiramisù con Panna, Alchermers e Composta di Pesche
101 Tiramisù al Caffè e Cioccolato
102 Semifreddo di Yogurt e Cereali con Granella di Mandorle
103 Tiramisù alle Pesche con Crema Pasticcera

Biscotti e Piccola Pasticceria

107 Baci di Nocciole e Cioccolato
108 Stuffoli con Miele di Abete e Diavoletti di Zucchero

109 *Biscotti al Cocco con Cuore di Cioccolato Fondente*
110 *Sospiri con Crema Pasticcera e Zucchero Fondente*
112 *Pistacchiotti*
113 *Alfajores de Maicena*
114 *Rose del Deserto al Cioccolato*
115 *Biscotti al Cioccolato Fondente*
116 *Reginelle Siciliane*
117 *Biscottini di Riso*
118 *Cannoli variegati con Crema alla Ricotta e Creme Pasticcere*
120 *Yogurtelli con Confettura di More e Crema alle Nocciole*
121 *Fossette Golose al Cacao e Cioccolato Bianco*
122 *Tartufini al Cioccolato Bianco e Cocco con Cuore di Nocciola*
123 *Thumbprints Cookies, i biscotti con le impronte digitali*
124 *Nidi di Meringa con Pesche, Cioccolato Fondente e Mandorle*
125 *Garibaldini con Marmellata di Albicocche e Uvetta*

Ringraziamenti

Un forte ringraziamento va a tutti i FoodBloggers e appassionati di Cucina che hanno volontariamente partecipato a questo progetto, che hanno seguito tutti gli sviluppi, sezione dopo sezione e che hanno contribuito alla divulgazione di questo libro della linea Sani Sapori CookBooks.

Un ringraziamento speciale va invece a chi si è sacrificato in prima persona, rinunciando a tutto il resto, per preparare questo libro, lavorando per tanti mesi nella selezione e nell'editing delle pagine, senza percepire alcuna retribuzione, dovendo alle volte fare grandi salti mortali per far si che tutto risultasse perfetto e nello stesso tempo semplice, combattendo, giorno per giorno, con tutte quelle persone che non credevano che i libri di Sani Sapori CookBooks avrebbero visto la luce e sarebbero stati ampiamente distribuiti e commercializzati.

"Non permettere mai a nessuno di dirti che non sai fare qualcosa... [...] Se hai un sogno, tu lo devi proteggere, quando le persone non sanno fare qualcosa lo dicono a te che non lo sai fare, se vuoi qualcosa... vai lì e inseguila!"

~ Chris Garden - The Pursuit of Happyness.

http://www.sanisapori.eu
http://books.sanisapori.eu
https://twitter.com/Sani_Sapori
https://facebook.com/SaniSapori.it

Claudia Panzani

Schiacciata Fiorentina all'Uva

Ingredienti

- *1/2 bicchiere + 1 filo di olio evo*
- *200 g + 4 cucchiai di zucchero*
- *1 cucchiaino di semi di anice*
- *2 cucchiai di zucchero a velo*
- *1/2 bicchiere di vino bianco*
- *1.5 kg di uva nera da vino*
- *25 g di lievito di birra*
- *1/2 bicchiere di acqua*
- *1/2 bicchiere di vino*
- *1 ciocca di ramerino*
- *500 g di farina 00*
- *1 pizzico di sale*

Foto Ricetta in copertina

Preparazione

Soffriggere il ramerino in 1/2 bicchiere di olio e macerare l'uva schiacciata in 4 cucchiai di zucchero. Impastare farina e 200 g di zucchero setacciati assieme, con anice, vino e l'olio del ramerino. Unire lievito sciolto in acqua, amalgamare e lasciare lievitare al coperto per 2 ore. Dividere l'impasto in 2 panetti uguali e stenderne uno sulla teglia unta di olio. Versare 3/4 dell'uva marinata, facendola affondare nell'impasto. Sormontare con il secondo impasto steso, cospargere con l'uva rimasta, pressandola. Spolverare con 2 cucchiai di zucchero a velo e condirla con 1 filo di olio. Cuocere in forno a 220 °C per 10 minuti, poi a 200 °C per 30 minuti. Durante la cottura, riversare sulla schiacciata il liquido rilasciato dall'uva, così da caramellare la superficie. Lasciare intiepidire fuori dalla teglia, tagliare in quadrati e servire.

Tante ricette, facili da preparare, tutte pienamente dettagliate e corredate di foto. Idee, spunti e delizie per la cucina di tutti i giorni.

SaniSapori BETA CookBooks

www.sanisapori.eu